

Grazie per aver scelto Antiche Volte.

I nostri menu sono composti da piatti della tradizione piemontese presentati e rivisti in chiave contemporanea, con particolare attenzione alle materie prime.

I menu cambiano secondo le stagioni ed in base alla disponibilità di mercato, pertanto confidiamo in un Vostro ritorno per degustare i piatti che presenteremo nei prossimi mesi.

Per qualsiasi suggerimento o chiarimento non esitate a rivolgerVi al nostro staff di sala.

Flavio Ghigo

David Tomatis

Menu della Tradizione

Fassone piemontese battuto al coltello con il suo girello tonnato

Riso Carnaroli del Pavese
mantecato al *mio* fondo bruno

Scamone di vitellina in crosta di pane e verdure in tempura

“Budino” miele e torroncino, al cioccolato e piccolo latte in piedi

€ 42,00

Mini menu del Pescato

Fritturina con il meglio del pescato

Gnocchetti di patate e basilico,
pomodoro fresco e *ragout* di gamberi rossi

Pomodoro, scampi, *crumble* al basilico e mozzarella di bufala

Composizione di gelati e frutti rossi

€ 44,00

Gran menu del Pescato

Primizie del mare cotte e crude,
verdure di stagione e agrumi all'extravergine di Pianogrillo

Passatina di ceci, seppioline croccanti e grissini al sesamo

Fusilli di Gragnano, melanzane,
ciuffetti di seppioline e sentore di peperoncino

Milanese di tonnetto del mar Ligure, pomodoro *confit* e basilico

Zuppetta di fragole,
gelato fior di panna e cialda croccante al pistacchio

€ 50,00

Antipasti

| | |
|--|---------|
| Cubotti di <i>foie gras</i> , puré di mele e pane tostato | € 15,00 |
| Fassone piemontese battuto al coltello con il suo girello tonnato | € 15,00 |
| Passatina di ceci, seppioline croccanti e grissini al sesamo | € 15,00 |
| Fritturina con il meglio del pescato | € 16,00 |
| Primizie del mare cotte e crude, verdure di stagione e agrumi all'extravergine di Pianogrillo | € 16,00 |

Primi

| | |
|--|---------|
| Fusilli di Gragnano, melanzane, ciuffetti di seppioline e sentore di peperoncino | € 14,00 |
| Gnocchetti di patate e basilico, pomodoro fresco e <i>ragout</i> di gamberi rossi | € 14,00 |
| Riso Carnaroli del Pavese mantecato al <i>mio</i> fondo bruno | € 14,00 |
| Raviolini di coniglio "pizzicati a mano" | € 14,00 |
| Vellutata di pisellini verdi, filetto di triglia, raviolo di melanzane e bottarga | € 15,00 |

Pescato

Pomodoro, scampi, *crumble* al basilico e mozzarella di bufala € 18,00

Milanese di tonnetto del mar Ligure, pomodoro *confit* e basilico € 18,00

Carni

Scamone di vitellina in crosta di pane e verdure in tempura € 18,00

Agnello d'Alta Langa cotto a bassa temperatura € 18,00

Petto d'anatra delle Lande, *tarte tatin* e ciliege € 18,00

Selezione di formaggi di Franco Parola € 11,00

Dolci

| | |
|---|---------|
| Crostatina di lamponi, crema inglese e sorbetto | € 10,00 |
| Composizione di gelati e frutti rossi | € 10,00 |
| Sorbetti di frutta fresca | € 10,00 |
| Zuppetta di fragole, gelato fior di panna e cialda croccante al pistacchio | € 10,00 |
| “Budino” miele e torroncino, al cioccolato e piccolo latte in piedi | € 10,00 |

Antiche Volte è aperto dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30
tutti i giorni della settimana.

Disponiamo di una piccola saletta privata fumatori.

Tutte le materie prime sono di alta qualità
e provengono da produttori personalmente selezionati dallo chef.

