

## **Aperitivo**

€ 3,00

Flute di Prosecco D.O.C Treviso Brut "Saomì" La Tordera

Vermouth di Torino Bordiga Bianco o Rosso con spruzzata di selz

## **Antipasti**

Tagliere delle nostre Valli con salumi e formaggi, castagne al miele e focaccia rustica (per 2 persone)

€ 15,00

Degustazione Harald's: mini sfere di baccalà dorate con miele, limone e timo, mini tartiflette, lardo con focaccia a lunga lievitazione

€ 14,00

Manzo marinato con sale integrale e zucchero grezzo di cannaagli aghi di pino e lamponi

€ 13,00

Spiedino di polpettine di baccalà con intingolo di miele, limone e timo

€ 10,00

## Primi

Risotto "carnaroli" con castagne e crema di toma € 12,00

Agnolotti° fatti in casa con funghi e ragù al profumo di  
Malliolo della Valsusa € 12,00

Gnocchi° di patate fatti in casa con crema leggera di Beaufort € 12,00

Spaghetti alla carbonara di montagna con fonduta di toma e speck croccante  
€ 10,00

Crema di ceci e carote con bocconcini di salmone profumato al rosmarino  
€ 12,00

Pennette "Harald's" con salmone norvegese e genepy € 10,00

° Pasta fresca prodotta dal nostro chef, per garantire il massimo della qualità, il prodotto può essere abbattuto e conservato. Ingredienti: farina"oo", farina integrale, uova fresche, acqua, patate, carne di bovino e suino, verdure, sale.

## Secondi

Harald's burger di vitello (pura razza piemontese 250 gr.) con pane casereccio fatto in casa, bacon croccante e chips di patate\* € 14,00

Ribs di maialino cotte a bassa temperatura con patate al forno e salsa BBQ € 12,00

Pavè di salmone selvatico alla griglia con intingolo di erbe e rosti di patate € 16,00

Polenta con spezzatino di vitello € 12,00

Valsusina di vitello dorata con crema di toma, prosciutto cotto e radicchio stufato € 14,00

Filetto di vitello alla Barbera con cipolline all'aceto balsamico e spinaci scottati € 22,00

Pulled pork con patate rustiche (per 2 persone) € 20,00

## Insalate

Insalata d'inverno: verza, chicchi di melagrana, castagne lesse, scarola e trevisana € 10,00

## Contorni

Patatine fritte\* € 4,00

Patate rustiche al forno € 4,00

Insalata verde € 4,00

Insalata mista € 6,00

Misto di verdure al vapore € 7,00

Verdure grigliate € 7,00

\*Prodotto surgelato

### ELENCO ALLERGENI PRESENTI NEI NOSTRI PIATTI

GLUTINE, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, CROSTACEI, UOVA, PESCE, LATTICINI, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFEROSA E SOLFITI, LUPINI.

## A cena gusta le nostre PIZZE AL PADELLINO

### Le rosse

Margherita: pomodoro e fiordilatte

€ 6,00

Marinara: pomodoro, aglio, basilico e origano

€ 5,00

4 formaggi: pomodoro, fiordilatte, fontina, gorgonzola, parmigiano

€ 7,50

4 stagioni: pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive e basilico

€ 8,00

Napoli: pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, basilico e origano

€ 7,50

Piedmont: pomodoro, fiordilatte, toma, lardo di Muncalè

€ 9,50

Parmigiana: pomodoro, fiordilatte, melanzane, parmigiano, basilico

€ 8,00

Prosciutto e funghi: pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi

€ 7,50

Salamino: pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, salamino piccante calabrese

€ 7,50

Wurstel e patatine: pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine

€ 7,50

## Le bianche

Alpina: fiordilatte, speck e brie

€ 8,00

Friarielli: fiordilatte, friarielli, salsiccia e pomodorini

€ 9,00

Bufala: mozzarella di Bufala DOP, pomodori pachino, basilico

€ 9,00

Harald's Gourmet: fiordilatte, funghi, salsiccia e fontina

€ 9,50

INGREDIENTI PRESENTI NELL'IMPASTO DELLA NOSTRA PIZZA AL PADELLINO:

ACQUA, FARINA 00, SALE, ZUCCHERO, LIEVITO DI BIRRA COMPRESSO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.

Prova la nostra farinata con olio extravergine  
del frantoio ALDO ARMATO di Alassio!  
(a cena)

Teglia di farinata classica € 6.00

Teglia di farinata farcita € 8.00

- 4 formaggi
- Prosciutto cotto e fontina



# Birre e soft drinks

## BIRRE

Carlsberg bionda	25cl	€ 3.00
	40cl	€ 5.00
Grimbergen blanche, blonde e double rosse	25cl	€ 3.50
	40cl	€ 5.50

## SOFT DRINKS

Acqua minerale l Lurisia 0.75 l		€ 3.00
Succhi di frutta		€ 3.00
Bibite alla spina		
Coca Cola, Fanta, Sprite, Killey Lemonade, Killey tonica	30cl	€ 3.00
	40cl	€ 4.50
Coperto		€ 1.50



## Dolci

€ 4,00

Torta di mele

Panna cotta al Gianduia

Bunet

Strudel di mele

Cheesecake ai frutti di bosco

Macedonia

Tiramisù

Sacher

## Digestivi

Gènèpy des Alpes di Bernard

€ 3,00

Liquore all'amarena di Marzadro

€ 3,00

Le Erbe grappa con Genziana di Marzadro

€ 3,00

Le Diciotto Lune grappa stravecchia di Marzadro

€ 4,00

## VINI AL CALICE

### Spumanti

*Prosecco doc Treviso Brut "Saomì"*

La Tordera

€ 4,50

### Bianchi

*Roero Arneis docg "Seminari"*

Nino Costa

€ 4,50

*Falanghina beneventato doc "Lila"*

Tenuta Cavalier Pepe

€ 4,50

*Gewurtztraminer Alto Adige doc*

Tramin

€ 5,00

### Rossi

*Barbera d'Alba doc "Bardot"*

Nino Costa

€ 4,50

*Nebbiolo d'Alba doc "Bric Carlun"*

Nino Costa

€ 5,00

*Ruchè di Castagnole Monferrato docg*

Caldera

€ 5,00