



Con la stessa dedizione con cui ci siamo specializzati nell'ambito dei vini, abbiamo dato vita alla nostra cucina. L'obiettivo è l'equilibrio ideale tra piatto e vino. Per raggiungerlo, Il Rossorubino suggerisce un percorso al calice che metta al centro la soddisfazione del proprio palato. L'invito è di lasciarsi guidare in questa esperienza.

Le 3 caratteristiche che contraddistinguono la nostra proposta sono:

- Materia prima di stagione e selezionata con cura
- Cucina espressa delicata ed elaborata
- Tutte le elaborazioni presenti nei piatti sono di produzione propria (dalla pasta fresca al foie gras; dai dolci ai preparati da forno)

Enoproposte guidate

Lasciatevi guidare in un'esperienza di degustazione dove la scelta del vino è l'espressione della nostra filosofia: un abbinamento non casuale tra piatto e vino concordato con il sommelier

<i>.Tre calici su proposta del sommelier</i>	€ 10
<i>.Tre calici "monografico" bianchi o rossi o bolle</i>	€ 15
<i>.Tre calici alla cieca</i>	€ 15
<i>.La degustazione RossoRubino</i>	€ 20
<i>.La degustazione Coravin: 3 calici di vini importanti (cantina privata)</i>	€ 60

Il percorso è previsto per una persona

Antipasti

.Tonno di Coniglio € 7
con le sue verdure e Bagna Freida

.Crudo di Pesce € 8 / 12
secondo mercato

.Battuta al coltello di Fassona € 9
con i suoi condimenti

.Frittino di Pesce € 9
secondo mercato

.Tarte Tatin € 7
con Pomodorini Confit, Patate e Robiola Tre Latti

.Paninetto di Foie Gras € 8
con uovo marinato e battuta di Fassona
suggeriamo calice di Champagne + € 8

Primi

.Bottoni Robiola Tre Latti € 10
con crema di Zucca e Nocciole

.Linguine di Kamut € 10
Calamari e Carciofi

.Ditalini di Farro € 9
Cozze e Borlotti

.Tajarin ai soli Tuorli € 8
con ragù di Fegatini

suggeriamo calice di Gamay Beaujolais + € 4,5

Secondi

.Tagliata di Fassona € 17
con Verdure

.Bollito misto € 18
con Verdure e le Nostre Salse

.Simposio sulla Faraona € 18
Petto, Coscia, Fegatini su crostino Arso e Uva

.Pescato del Giorno € 16/ 18
secondo mercato

.Insalata di Merluzzo € 18
con Bagnetto Verde e Lime, Cavolfiori, Rape Viola e fava di Tonka
suggeriamo calice di
Bourgogne Hautes-Cotès de Nuits + € 8

Tastuma tut

consigliato per due persone, oppure ordinabili per singole voci

- solo la sera -

Tomini elettrici € 3

Giardiniera € 5

Salsiccia cruda Piemontese € 6

Rosetta con Lingua, salsa Brusca e Peperone € 5

Acciughe al verde € 4

Cervella Fritte € 4

€ 22

Aperitivo dalle 18 alle 20

.AFFETTATI MISTI € 12
con Gnocco fritto

.SELEZIONE DI FORMAGGI € 8
con Miele e Pane Arso

.CROSTONE BURRATA E ALICI € 4
con pane arso

.PANELLE € 4
con salsa Speziata

.HUMMUS DI STAGIONE € 3,5
con pane Arabo Speziato

.ROSETTA CON MORTAZZA € 3,5

Dolci

.Paris-Brest € 5

alla nocciola

.Dolce Autunno € 5

crema di cachi, cremoso alla castagna e al fondente, meringa e marron glacé

.Cupola Fondente € 5

con biscotto sablé al Caffè e caramello salato

Per i dolci del giorno e vini da
dessert chiedere al personale di sala

Bar

Acqua Norda bott 50 cl € 1.5 / bicchiere € 0.5

Caffè Illy al tavolo € 2

Caffè d'Orzo € 2.5

Cappuccino € 2.5

Caffè Corretto € 3

Bibite € 3.5

Metzger 33 cl. € 4.5 Birre Artigianali 75 cl. € 13

Distillati e Affini.

Secondo quantità e disponibilità.

La nostra è una cucina semplice con attenzione ai dettagli, legata alla tradizione ma che tende la mano a piatti più internazionali. Un menù secondo il quale il cibo è sempre accordato con il vino ed orientato al migliore abbinamento con esso. Il ruolo chiave è la selezione dei prodotti.

FORNITORI

Pasta secca del pastificio Felicetti

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

Verdura Redina Luca - Granda Freschi

Companatico: Granda Freschi/ Grissinificio Rista /
il Forno del Borgo / Tarallificio Mastromatteo

Carne della macelleria Silvio Brarda di Cavour

Pesce della pescheria Gallina P. della Repubblica

Pane, coperto e relax sono offerti da noi.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nei menù possono contenere tracce di allergeni.

Si raccomanda pertanto chi fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti, di specificarlo all'atto della prenotazione o di comunicarlo al personale di sala.

