

# sudest 1401

fig. IT

Interpretati da  
**Andrea Sgaravatto**  
Chef sudest 1401

- Carciofo aglio olio alla valdostana 12<sup>eur</sup>
- Risotto di zucca, crema di pecorino e nocciole 17<sup>eur</sup>
- Gnocchi, fonduta di Castelmagno e tartare di gamberi rossi di Mazzara 19<sup>eur</sup>
- Cappelante scottate, broccolo ripassato e polpa di ricci di mare 20<sup>eur</sup>
- Piccolo trancio di Ricciola, melanzane al funghetto e bagnet 20<sup>eur</sup>
- Calamaro cotto a bassa temperatura, crema di patate e broccoletti 18<sup>eur</sup>

## I grandi classici

- Tonno di Coniglio 16<sup>eur</sup>
- Capunet 15<sup>eur</sup>
- Tartare di fassona piemontese, riduzione di uve di Nebbiolo e trito di nocciole di Alba tostate 16<sup>eur</sup>
- Raviolotti del Plin con burro e salvia 18<sup>eur</sup>
- Brasato al Barolo 18<sup>eur</sup>

## Mare Nostrum

- Crudo di ricciola 22<sup>eur</sup>
- Plateau di crudo 40<sup>eur</sup>
- Carpaccio di scampi 22<sup>eur</sup>
- Cappelante (al pezzo) 4<sup>eur</sup>
- Crudo di Scampi 22<sup>eur</sup>
- Crudo di gamberi rossi 22<sup>eur</sup>

## Dessert

- Bonet 8<sup>eur</sup>
- Pera e gorgonzola 8<sup>eur</sup>
- Lingotto di gianduia e frutti di bosco 8<sup>eur</sup>
- Tagliere di formaggi 14<sup>eur</sup>

## Bevande

- Acqua 0,50lt 1<sup>eur</sup>
- Acqua 1lt 2<sup>eur</sup>
- Caffè 1,20<sup>eur</sup>
- Caffè corretto 1,70<sup>eur</sup>
- Cappuccino 1,80<sup>eur</sup>
- Bevande analcoliche Bio 3,50<sup>eur</sup>

## Birre artigianali

- Agricola 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Agricola 0,50lt 5<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,50lt 5<sup>eur</sup>

Coperto 2,50<sup>eur</sup>

# Piemonte e Valle d'Aosta

In viaggio tra  
le Regioni

# sudest 1401

fig. EN

Interpreted by  
**Andrea Sgaravatto**  
sudest 1401 Chef

- Artichoke in garlic oil "alla valdostana" 12<sup>eur</sup>
- Pumpkin risotto with cream of pecorino cheese and hazelnuts 17<sup>eur</sup>
- Gnocchi with Castelmagno cheese fondue and of red prawns from Mazzara 19<sup>eur</sup>
- Seared scallops with broccoli and sea urchin 20<sup>eur</sup>
- Small slice of Amberjack, aubergines "al funghetto" and bagnet 20<sup>eur</sup>
- Calamari cooked at low temperature, potato cream and broccoletti 18<sup>eur</sup>

## Great classics

- Rabbit "tuna" 16<sup>eur</sup>
- Capunet 15<sup>eur</sup>
- Tartare of Fassona Piemontese beef with a Nebbiolo grape reduction and Alba hazelnuts 16<sup>eur</sup>
- Raviolotti del Plin with butter and sage 18<sup>eur</sup>
- Braised beef with Barolo wine 18<sup>eur</sup>

## From our Sea

- Raw amberjack 22<sup>eur</sup>
- Raw platter 40<sup>eur</sup>
- Scampi carpaccio 22<sup>eur</sup>
- Scallops (per piece) 4<sup>eur</sup>
- Raw Scampi 22<sup>eur</sup>
- Raw red prawns 22<sup>eur</sup>

## Dessert

- Bonet 8<sup>eur</sup>
- Pear and Gorgonzola cheese 8<sup>eur</sup>
- Gianduja ingot and berries 8<sup>eur</sup>
- Cheese board 14<sup>eur</sup>

## Drinks

- Water 0,50lt 1<sup>eur</sup>
- Water 1lt 2<sup>eur</sup>
- Caffè 1,20<sup>eur</sup>
- Caffè corretto 1,70<sup>eur</sup>
- Cappuccino 1,80<sup>eur</sup>
- Organic soft drinks 3,50<sup>eur</sup>

## Beers

- Agricola 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Agricola 0,50lt 5<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,50lt 5<sup>eur</sup>

# Piemonte & Valle d'Aosta

Cover charge 2,50<sup>eur</sup>

# A journey through the Regions