

buona **cucina** e buon **vino** dal **Piemonte**



Goliardi

il
Menù



Cerea neh!

Una filosofia, una cultura, uno stile di vita,
un modo di salutare che racchiude tradizioni,
storie antiche e orgoglio di piemontesità.

La stessa tipicità che da sempre cerchiamo
di trasmettere con passione qui, ai Goliardi.

Piatti tipici della tradizione piemontese,
una selezione ricercata di ingredienti e sapori
per un mix unico di tradizione e novità.

Uno stile nuovo, goliardico, subalpino perchè,
diciamocelo, alla fine del pasto, vorremmo che anche voi
ci salutaste con un fiero "Cerea neh!" .



Le Insalatone

Ingredienti selezionati, dall'orto alla tavola!

La Mafalda

Insalata romana, mais, pomodorini pachino, Prosciutto Crudo D.O.P. del Piemonte, valeriana, sedano e Grana Padano D.O.P.

L'Olivia

Insalata valeriana, finocchio, noci, uovo sodo, prosciutto cotto e Grana Padano D.O.P.

La Lucia

Pomodoro insalatato, mozzarella di bufala campana D.O.P., olive taggiasche e basilico.

I Taglieri

Preparati al momento, da accompagnare con un ottimo bicchiere di vino!

Il goliardo

Misto di salumi e formaggi selezionati accompagnato da salse "home made".

Il gustoso



Gran assortimento di formaggi Piemontesi accompagnati da salse "home made".



Gli Antipasti

Buoni per tradizione, da provare uno ad uno...

La battuta all'antica

Battuta al coltello di razza Piemontese condita con senape francese selezionata, tuorlo d'uovo di gallina allevata a terra, fior di capperi sott'aceto ed erba cipollina.

Il vitel tonnè

Girello di razza Piemontese cotto al punto rosa abbinato alla moderna salsa tonnata a base di tonno, acciughe e polvere di capperi.

Il carpaccio

Fesa di razza Piemontese marinata al Roero Arneis D.O.C.G. e pepe rosa con spuma di Grana Padano D.O.P.

L'insalata russa



Misto di verdure lessate insaporite dalla maionese e servita con crostini di focaccia all'olio EVO.

La granda

Tartare di razza Piemontese marinata su crema di pomodoro secco e Robiola d'Alba P.A.T., scaglie di Bra Duro D.O.P., songino e Nocciola Tonda Gentile delle Langhe I.G.P. tostata.

La vellutata



Vellutata di cipollotto e pisellini primavera con crostini di pane casereccio e pomodorelle in pastella.

Il burro e l'acciuga

Burro d'alpeggio con acciughe del Cantabrico "Ortiz" crostone di pane casereccio caldo.



I Primi

Fiore all'occhiello della cucina italiana, prelibati protagonisti dei Goliardi.

Le chicche



Piccoli gnocchi di patata serviti con una crema al formaggio Castelmagno D.O.P. presidio Slow Food e tartufo nero.

I plin

Il termine plin significa pizzicotto in dialetto piemontese. La pasta viene infatti chiusa con un piccolo pizzico, un movimento veloce e delicato. Ogni morso è un'esplosione di tradizione e storia, e mangiarli è un po' come fare un viaggio nel cuore delle Langhe. Preparati con il tradizionale ripieno ai tre arrostiti: vitello, maiale, coniglio e saltati con il loro fondo.

I gobbi

Sulla storia d'origine di questi agnolotti si sono spesi fiumi di parole. Per le famiglie piemontesi, resta il primo piatto indiscusso dei giorni di festa. Noi abbiamo voluto mantenere la forma gobba tipica dell'astigiano, così come la ricetta che proponiamo, sia nella farcitura 100% di razza Piemontese, che nel servirlo spadellato al burro di montagna nocciolato e salvia.

Il ris8

Riso Carnaroli delle riserve vercellesi allo zafferano iraniano, mantecato al Bra Tenero D.O.P., servito con guancia di maiale brasata al Langhe Nebbiolo D.O.C. e la sua glassa.

I tajarin

Classici tagliolini delle Langhe I.G.P. accompagnati dal sugo d'agnello della Langa cucinato alla cacciatora e sfumato al Gavi di Gavi D.O.C.G.

I tondi

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci di montagna al ragù di coniglio Piemontese, sfumato al Roero Arneis D.O.C.G. ed insaporito dai pomodori secchi.

I rossi

Quadrati di pasta fresca al pomodoro, farciti di burrata spadellati con salsiccia bovina di Bra P.A.T. e zucchine in due consistenze.



I Secondi

Che sia a pranzo o a cena, un secondo dei Goliardi è sempre buono!

Il polletto

Galletto Amburghese “Scudetto Rosso” cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche e paprika, ripassato al forno, servito con cicorietta A.O.P.

La tagliata

Controfiletto di razza piemontese al Barolo D.O.C.G., su patata americana e fiocchi di sale Islandese.

Il cacciato

Stinco di cervo alla senape antica francese e cubo di polenta bramata frita.

Lo spezzato

Spezzato di coniglio Piemontese di campagna, stufato alla Langarola con uvetta e pinoli.

Il porco

Tomahawk di maiale nero delle Langhe, cotto in reverse searing, con pepe nero Top Quality e rosmarino servito con chips di carciofo e maionese al Grana Padano D.O.P.

L'agnello

Tagliata di agnello islandese, servito al punto rosa su purè di finocchio al Marsala e burro d'alpeggio insaporito con sale affumicato.

Le chiocchie

Lumache gratinate alle erbe provenzali.

In base alla stagione, trattiamo tartufi e funghi porcini freschi!!!
(chiedere al personale)



Il Pesce

Anche in Piemonte! Un mare di piatti dal mix prelibato.

L'incive

Fritto di acciughe liguri farcite al Seirass e patate su crema di zucchine e panna acida.

I farciti

Ravioli al nero di seppia, farciti alla triglia e saltati con pomodorini pachino freschi, olive taggiasche e mandorle tostate.

Il calamaro

Calamaro farcito con Nocciola Tonda Gentile delle Langhe I.G.P. e biette su parmentier al nero di seppia, cubetti di polenta bramata frita e pomodorelle in pastella.

Un pizzico di Roma

Piatti tipici del territorio.

La classica

Mezzemaniche all'Amatriciana... pomodoro di prima qualità, Guanciale I.G.P. e Pecorino Romano D.O.P. a sentimento.

Mezzelune cacio e piselli



Il classico e super conosciuto "cacio e pepe", con piselli primavera, racchiuso in un raviolo di pasta fresca, spadellato al cipollotto fresco.



Menù bimbo

Pasta Piccolini

Scelta del condimento tra:
pomodoro, pesto, burro e parmigiano

Naghy di pollo

Patatine fritte

Si informa che in questo ristorante, per sicurezza alimentare, si servono solo alimenti che hanno subito il processo di abbattimento e mantenimento a temperatura negativa, fatta eccezione per salumi, formaggi, verdure e alcuni altri prodotti.

Allergeni

Si informano i clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere alcuni tipi di allergeni o le loro tracce.

INFORMATI CON IL NOSTRO PERSONALE!



Le Birre

Servite in bottiglia da 33 cl.

Ichnusa bionda lager

Moretti bionda filtrata a freddo lager

Moretti la rossa bock

Moretti Ipa

Le Bevande

**Bibite bottiglie da 33cl.
Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite**

Acqua

Bottiglia 0,75 L (naturale e gasata)



Caffè

Servizio caffetteria al tavolo solo a chi fa pranzo o cena.

Caffè normale o decaffeinato

Cappuccino

Caffè Americano

Cocktail & Digestivi

I Cocktail

I Digestivi

(chiedi al nostro personale)





Goliardi