

CUCINA TIPICA.



IL COCHINO


— ALBERGO • RISTORANTE —

MENU



ANTIPASTI DI TERRA


TAGLIERE DEL COCHINO 10 €
Selezione di salumi e formaggi con coccole e stracchino



BRUSCHETTE MISTE 8 €
Baccala mantecato, vegetariana con verza, uvetta noci e taleggio, Humus con Sesamo




TARTARE DI MANZO CLASSICA 12 €
Carne di manzo battuto al coltello con uovo croccante, pesto di fiore di capperi e senape al miele




TARTARE DI MANZO TARTUFATA 15,50 €
Carne di manzo battuta al coltello con tartufo nero su crema di burrata



CARPACCIO DI TONNO DEL CHIANTI 13,50 €
*Arista di Maiale CBT** nel vino bianco servita su crema di fagioli canellini con cipolla caramellata e maionese della casa alla curcuma*



PORCHETTA NP 11 €
*Porchetta arrosto servita con giardiniera NP**, maionese e salsa verde*



PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA 10 €
Prosciutto crudo 24/36 mesi tagliato al coltello

ANTIPASTI DI MARE

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE 13 €
*Zuppetta di cozze e vongole**



POLPO IN TEMPURA 14 €
Tentacolo di polpo fritto su crema di patate*



PRIMI DI TERRA


MALTAGLIATI AL RAGU 10 €
Pasta fresca all'uovo con ragu di carne



RISOTTO SUL COLOMBACCIO 14 €
**Attesa 15 min
 Risotto espresso con colombaccio*



PICI AL RAGU BIANCO 10 €
Pici al Ragu bianco di cinta con verdure croccanti



TORTELLI DI PAPPÀ 13 €
Tortelli di pappà al pomodoro su crema di burrata



PAPPARDELLE AL CINGHIALE 12 €
Pasta all'uovo con sugo di cinghiale



PRIMI DI PESCE

PACCHERO SU RAGU DI POLPO 13 €
*Pasta all'uovo con polpo**



SPAGHETTI ALLE VONGOLE 14 €
Spaghetti alle vongole con la salsa al Pistachio*



CUCINA TIPICA.



IL COCHINO

— ALBERGO • RISTORANTE —

MENU

SECONDI DI TERRA

GUANCIA DI MANZO

*Guancia di manzo CBT** al vinsanto su crema di patate*

18 €



CONIGLIO RIPIENO

*Coniglio CBT** ripieno di mortadella, macinato di manzo, salsiccia su crema di carote accompagnato con millefoglie di patate*

18 €



FRITTO DELL'AIA

Coniglio e pollo fritto con verdure in tempura

16 €



SFORMATO

Sformato di verdure di stagione con crema di parmigiano

15 €



TAGLIATA GUSTOSA

Controfiletto di manzo cotto alla griglia condito con lardo e miele

19 €

SALSICCIA ALLA GRIGLIA

Salsiccia alla griglia con gratin di finocchi e scamorza

15 €



TAGLIATA CLASSICA

*Controfiletto di manzo cotto alla griglia condito con olio al rosmarino
Servito con la rucola*

17 €

TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di pollo con spinaci saltati

15 €

FILETTO ALLA GRIGLIA

22 €

BISTECCA DI FASSONA PIEMONTESE

40 €

BISTECCA DI HANGUS IRLANDESE

45 €

BISTECCA DI SCOTTONA SLAVA

50 €

SECONDI DI MARE

FRITTURA DI MARE*

Calamari, gamberi e verdure fritte

18 €



BACCALÀ ALLA LIVORNESE*

16 €



BACCALÀ CBT*

Baccalà cbt su crema di ceci

16 €

CONTORNI

PATATE FRITTE

4 €

PATATE ARROSTO

4 €

SPINACI AL BURRO

5 €

CECI AL ROSMARINO

4 €



FAGIOLI AL FIASCO

4 €

GIARDINIERA DI VERDURE MISTE

5 €

INSALATA MISTA

4 €

VERDURE MISTE AL FORNO

4 €

DOLCI

TORTINO

Tortino al cioccolato con cuore morbido al pistachio

8 €



CASTAGNACCIO

Castaniaccio servito con ricotta del pastore

8 €



TIRAMISU

pasta bisqui bagnata al caffè con crema di mascarpone

7 €



NUVOLA GOLOSA

Cestino croccante con crema chantilly frutta e caramello salato

7 €



PROFITTEROL

Pasta Choux ripiena di crema Chantilly e cioccolato

7 €



CUCINA TIPICA.



IL COCHINO

— ALBERGO • RISTORANTE —

DA BERE



BOLLICINE

VENETO

LA TORDERA VALDOBBIADENE	
PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY	16 €
PROSECCO BRUT BRUNEI	18 €

LOMBARDIA

LES CAVES DE PYRANE	
SOLOUVA BRUT FRANCIACORTA	35 €

VINI BIANCHI

TOSCANA

BANFI	
LE RIME CHARDONNAY	12 €

ROCCA DELLE MACIE	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG	15 €

SUVERAIA	
VERMENTINO DOC	16 €

FRIULI

ROCCA DELLE MACIE	
PINOT GRIGIO DOC	18 €
RIBOLLA GIALLA	22 €
TRENTINO GEWURZTRAMINER	22 €

SICILIA

DONNA FUGATA	
DAMARINO	16 €

ROSATI

TOSCANA

SUVERAIA	
FEMMINA ROSÈ	16 €

MARCHESE PANCAZZI	
ROSATO DI PINOT NERO	20 €

TENUTA DI CAPEZZANA	
RUSPO	20 €

VINI ROSSI

TRENTINO

COLTERENZIO	
PINOT NERO	20 €

TOSCANA

BANFI	
CHIANTI VERNAIOLO	12 €
COL DI SASSO	12 €
CHIANTI SUPERIORE DOCG	16 €
BOLGHERI ASKA	28 €
ROSSO DI MONTALCINO	28 €
BRUNELLO DI MONTALCINO	45 €

ROCCA DELLE MACIE	
CHIANTI CLASSICO DOCG	22 €

SUVERAIA	
ROSSO CAMPETROSO	18 €

TENUTA DI CAPEZZANA	
VILLA DI CAPEZZANA	15 €
BARCO REALE	18 €

MARCHESE PANCAZZI	
MONTEFERRATO	22 €
VILLA DI BAGNOLO	35 €

PUGLIA

ROCCA DELLE MACIE	
PRIMITIVO	16 €

SICILIA

DONNA FUGATA	
SHERAZADE	18 €

VINO DELLA CASA

1L	8 €
1/2 L	6 €
1/4 L	4 €

CUCINA TIPICA.



IL COCHINO

— ALBERGO • RISTORANTE —

DA BERE

LIQUORI

A BICCHIERE

GRAPPA TRADIZIONALE NONINO	5 €
GRAPPA BARRICATA DOLCE VITA	5 €
VECCHIO AMARO DEL CAPO	5 €
MONTENEGRO	5 €
SAMBUCA MOLINARI	4 €
LIMONE DI SORRENTO LIMONCETTA	4 €
WHISKY JACK DANIEL'S	5 €
IRISH WHISKY JAMESON	5 €
RUM MATUSALEM	5 €
RUM SCURO HAVANA CLUB	5 €



BIRRE ARTIGIANALE

TOSCANA BIRRIFICIO RASINIA



SCIURZE 33CL	6 €
SCIURZE 75CL	11 €
Kölsch - Una classica Birra tedesca ad alta fermentazione, tipica della zona di Colonia. Leggera e gradevole. Grado alcolico: 5,0%	



TRAVERSA 33CL	6 €
TRAVERSA 75CL	11 €
Ambrata - Stile Bitter Ale. La Bitter Ale è conosciuta da alcuni come la bevanda nazionale inglese, anche se la traversa, pur avendo punte di amaro, è piuttosto rotonda con note di caramello. Grado alcolico: 6,4%	

BEVANDE

TONICA SCHWEPPES	3 €
SODA COLUMBUS	3 €
COCA COLA	3 €
COCA COLA ZERO	3 €
FANTA	3 €

BIRRE CLASSICHE

CORONA 33CL	5 €
MORETTI 33CL	5 €

CUCINA TIPICA.






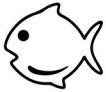










IL COCHINO

— ALBERGO • RISTORANTE —

ALLERGENI



ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

1  cereali contenenti glutine	2  crostacei e prodotti a base di crostacei	3  uova e prodotti a base di uova	4  pesce e prodotti a base di pesce	5  arachidi e prodotti a base di arachidi	6  soia e prodotti a base di soia	7  latte e prodotti a base di latte
8  frutta a guscio mandorle noci nocciole	9  sedano e prodotti a base di sedano	10  senape e prodotti a base di senape	11  semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	12  anidride solforosa e solfiti	13  lupini e prodotti a base di lupini	14  molluschi e prodotti a base di molluschi

Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti al personale di sala

* *prodotti surgelati*

** *CBT - Cottura a bassa temperatura*

*** *NP - Nostra produzione*