

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



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 e cialda croccante

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 e cialda croccante

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 €



TRAMISU

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 €



. C U C I N A T I P I C A .



IL COCHINO

— ALBERGO • RISTORANTE —

DA BERE



BOLLICINE

VENETO

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

LOMBARDIA

FRANCIACORTA	
SOLOUVA BRUT	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 ANSONICA	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	
COL DI SASSO	12 €
CHIANTI SUPERIORE DOCG	16 €
BOLGHERI ASKA	28 €
ROSSO DI MONTALCINO	28 €
BRUNELLO DI MONTALCINO	45 €

ROCCA DELLE MACIE	
CHIANTI VERNAIOLO	12 €
CHIANTI CLASSICO DOCG	22 €

SUVERAIA	
ROSSO CAMPETROSO	18 €

TENUTA DI CAPEZZANA	
BARCO REALE	18 €
VILLA DI CAPEZZANA	35 €

MARCHESE PANCAZZI	
MONTEFERRATO	24 €
VILLA DI BAGNOLO	35 €

PUGLIA

ROCCA DELLE MACIE	
PRIMITIVO	16 €

SICILIA

DONNA FUGATA	
SHERAZADE NERO D'AVOLA	18 €

VINO DELLA CASA

1L	8 €
1/2 L	6 €
1/4 L	4 €

. C U C I N A T I P I C A .



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 •



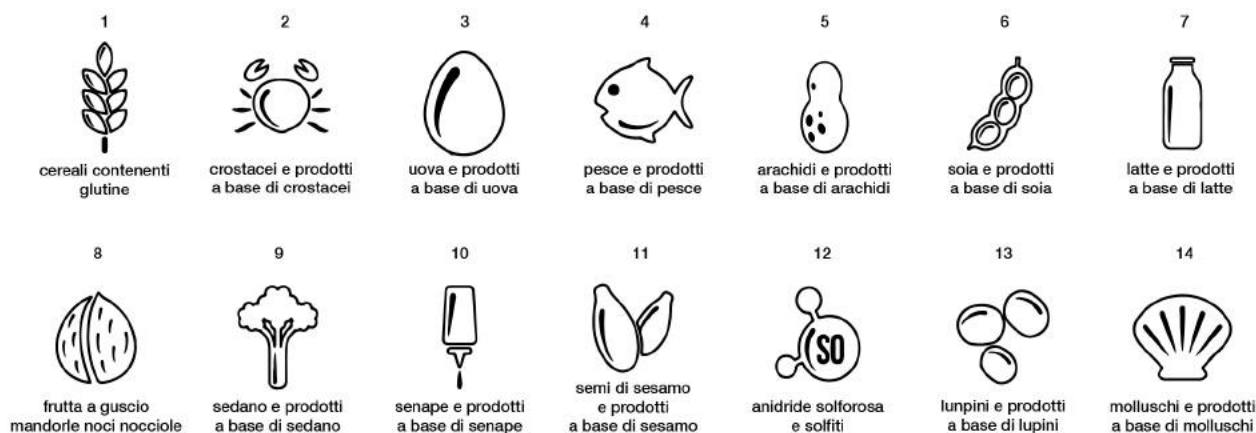
IL COCHINO

— ALBERGO • RISTORANTE —

ALLERGENI



ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI



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

* *prodotti surgelati*

** *CBT - Cottura a bassa temperatura*

*** *NP - Nostra produzione*