



# CONVINO

ASSAPORA IL GUSTO DEL GIORNO



## ANTIPASTI

Insalata di gallo con maionese al prezzemolo  
e verdure sotto aceto  
16 €

Vellutata di fave, piselli, finocchio con coste fritte e Blu di Cuneo  
18 €

Polpo scottato su crema di zucchine e pomodoro confit  
18 €

Coscette di rane in tempura e maionese di soia servita a sé  
20 €

Terrina di Foie gras con marmellata di lamponi e polvere di cacao  
22 €

Bis di antipasti - Battuta al coltello con Parmigiano  
e Vitello Tonnato con salsa della tradizione  
18 €

## PRIMI

Tajarin al ragù bianco di coniglio  
16 €

Plin al tovigliolo o al sugo d'arrosto  
16 €

Mezzelune di melanzane e ricotta con sugo alla norma  
18 €

Spaghetti alla carbonara  
18 €

Ravioli di branzino, pinoli, zucchine, olive e scampi crudi  
20 €

## SECONDI

Finanziera piemontese  
18 €

Lumache al verde con prezzemolo fritto  
20 €

Carrè di agnello su purè di peperone e puntarelle,  
con suo ristretto  
22 €

Scamone fritto con millefoglie di patate e salsa bernese  
22 €

Triglia su crema di asparagi e asparagi  
22 €

Trancio di tonno, maionese al lime e verdure  
22 €

## MENÙ CONVINO 45€

Battuta al coltello e vitello tonnato

Plin al sugo d'arrosto

Guancia di vitello su crema di spinaci  
con carote e ravanelli

Bunet con caramello e amaretti

## MENÙ MARE 58€

Polpo scottato su crema di zucchine e pomodoro confit

Ravioli di branzino, pinoli, zucchine, olive e scampi crudi

Triglia su crema di asparagi, asparagi

Panna cotta alla vaniglia, composta di nespole  
e nespole al vin brulé

## I NOSTRI DOLCI

Tiramisù  
8 €

Bunet con caramello e amaretti  
8 €

Tarte Tatin alle pesche e gelato alla crema  
10 €

Panna cotta alla vaniglia, composta di nespole  
e nespole al vin brulé  
10 €

Cheese Cake all'albicocca  
10 €

Frittelle di mele con gelato alla crema su crumble  
10 €

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

18 €

Acqua San Bernardo e San Pellegrino  
3 €

Caffè  
3 €

## Pane di nostra produzione

