

Menù di Torino

Antipasto a scelta

Insalata russa

Battuta di fassone al coltello

Vitello tonnato

Sformato del giorno

Tris di tomini Cascina fontanacervo

Primo a scelta

Agnolotti alle tre carni con ragù di fassona la

Granda  in terracotta

*Ravioles della Val Varaita crema di zucca con
suoi semi e fonduta*

Dolce a scelta



Bonet

panna cotta alle nocciole


Bicchiere di vino

20 Euro

Antipasti tipici piemontesi


<i>Tomini di cascina e acciughe del Cantabrico al verde</i>	€ 8,00
<i>Insalata russa* di nostra produzione</i>	€ 7,50
<i>Lingua di Fassone al bagnetto rosso</i>	€ 8,00
<i>Tris di tomini della Cascina Fontanacervo</i>	€ 7,50
<i>Sformato di verdure secondo mercato con fonduta</i>	€ 7,50
<i>La cruda di fassone de la Granda  con stracciatella e nocciola gentile di Langa</i>	€ 10,00
<i>Vitello tonnato al punto rosa e salsa antica maniera</i>	€ 9,50
<i>La tarte tatin dell'orto</i>	€ 8,50
<i>Peperoni alla fiamma con bagna caoda ,bagnetto verde e acciughe</i>	€ 9,00
<i>Il Tagliere dei salumi</i>	€ 10,00
<i>Capocollo di Martina Franca  salame piemontese</i>	
<i>Pancetta al Barolo leggermente affumicata</i>	

I Misti delle Putrelle


<i>Il tris classico</i>	€ 9,00
<i>Sformatino del giorno,insalata russa,vitello tonnato</i>	
<i>In piola</i>	€ 9,00
<i>Tomino acciughe al verde lingua con bagnetto rosso e insalata russa</i>	
<i>In Langa</i>	€ 10,00
<i>vitello tonnato,peperone in bagna caoda, battuta di fassone de la Granda </i>	

Il misto de la sinoira

€ 16,00

*Vitello tonnato, salame, tomino, carne cruda, insalata russa
capocollo , peperone al verde e acciughe, sformatino,
lingua rossa, antipasto caldo del giorno*

Primi piatti

<i>Agnolotti alle tre carni con ragù di fassona la Granda  in terracotta</i>	€ 9,00
<i>Ravioles della Val Varaita crema di zucca con suoi semi e fonduta</i>	€ 9,00
<i>Spaghettoni cime di rapa di Fasano stracciatella e gocce di bagna càdda</i>	€ 9,00
<i>Primo del giorno</i>	€ 9,00

Secondi Piatti

<i>Leggi la lavagna ci sono sempre i secondi del giorno</i>	Da 12 a 15
<i>Battuta di carne cruda piemontese 150 gr con insalatina</i>	€ 14,00
<i>La tagliata di fassone piemontese</i>	€ 16,00
<i>Gran tonnato con misticanza</i>	€ 13,00

Dolci € 4,00

Acqua pane e taralli € 1,50

· piselli surgelati

l'elenco degli allergeni e' disponibile in cassa

WIKI PUTRELLE

Le origini

Nascono come vineria nel 1999 da un'idea di Foresto Giovanni e Nicola Batavia nell'allora sconosciuto quartiere di San Salvario.

Gli anni 2000

esce Nicola e il locale si trasforma da locale serale in piacevole osteria di quartiere fino a che gli impegni paralleli di Giovanni lo costringono a dare in gestione il locale

L'arrivo di Martino Blonda e la rinascita

nel 2010 lo chef Martino prende le redini del locale e ne risolve le sorti introducendo una cucina piemontese contaminata da influenze pugliesi e regionali in genere e convince Giovanni ad una svolta slow

Arrivano i prodotti a Km 0, i presidi slow food.



La carta dei vini si riduce con più attenzione ai ricarichi e ai piccoli produttori con qualche vino naturale

Oggi ci rivolgiamo a quelli che secondo noi sono i migliori fornitori della zona e collaboriamo per riuscire a dare il meglio a prezzi contenuti

Non siamo perfetti per cui dateci consigli e segnalateci eventuali errori vogliamo crescere e migliorare sempre con entusiasmo e professionalità

lo Staff dell'osteria le putrelle