

MENÙ

ANTIPASTI

Battuta di Vitella con scaglie di Grana	€ 7
Vitello tonnato	€ 6
Insalatina Waldorf (Sedano, Tuma e Noci)	€ 6
Cocktail di Gamberetti* in salsa aurora	€ 7
Prosciutto Piemonte e frutta fresca	€ 8

PRIMI

Ravioli del Plin al burro e salvia o sugo d'arrosto	€ 7
Tajarin all'uovo al ragù di Carne	€ 7
Gnocchi con fonduta di Raschera	€ 8
Risotto con Gamberetti* Zucchine, piccante	€ 8
Risotto al Radicchio	€ 7
Risotto Speck e Rucola	€ 8
Spaghetti alle Vongole veraci*	€ 10

SECONDI

CARNE BOVINA DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA CASCINA

Filetto di Manzo al Pepe verde con contorno	€ 18
Arrosto di Vitellone con contorno	€ 10
Brasato di Manzo al Nebbiolo con contorno	€ 10
Roastbeef di Manzo con contorno	€ 10
Cotoletta alla milanese con contorno e salse	€ 8

Denina Ristorante Cristallo

SECONDI

PESCE

Grigliata di Gamberoni*	€ 14
Pesce Spada* alla griglia	€ 12
Frittura di Calamari*	€ 12

DOLCI del giorno saremo lieti di raccontarveli a voce. € 4

BEVANDE

Acqua Lurisia 1 L	€ 2
Acqua 1/2 L	€ 1
Calice di Vino Rosso DOC o Bianco DOC della Casa	€ 3
Bibite in lattina	€ 2,5
Caffè espresso	€ 1
Caffè decaffeinato, d'orzo	€ 1,5

Da non perdere:

la pagina dei **VINI** e delle **BIRRE**

il menù **STEAKHOUSE**

A pranzo dal mar. al ven. proponiamo **MENÙ DI LAVORO** a 12€
con primo, secondo, dolce, 1/2 acqua, 1/4 vino e caffè

*il prodotto potrebbe essere congelato

Per l'elenco degli allergeni chiedere al personale di sala

Denina Ristorante Cristallo

MENÙ

STEAK HOUSE

CARNE BOVINA DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA CASCINA

APPETIZERS

Alette di Pollo* piccanti (6) con salsa country	€ 6
Anelli di Cipolla* con salsa country	€ 5
Crocchette di Patate* con salsa country	€ 5

GRIGLIA

Filetto di Manzo alla griglia con contorno e salsa country	€ 18
Entrecote di Vitella 250gr con contorno e salsa country	€ 12
Costata di Vitello min. 400gr con contorno e salsa country sopra i 400 gr 3,5€/h	€ 20
Tagliata di Scamone alla griglia con contorno e salsa country	€ 15
Grigliata mista di Carne con contorno e salsa country (Entrecote di Manzo, Salsiccia, Coppa di Maiale, Coscia di Pollo disossata con salsa grill e Patatine steakhouse)	€ 20
Galletto alla griglia con contorno e salsa country	€ 10
Costine di Agnello alla griglia con contorno e salsa country	€ 10

PANINI

Baconburger con Patatine steakhouse*	€ 8
(Pane, Burger 150gr Carne di Manzo, Bacon, Insalata verde, salse)	

Denina Ristorante Cristallo

Cheeseburger con Patatine steakhouse*	€ 6
(Pane, Burger 150gr Carne di Manzo, Formaggio, Pomodoro, Insalata verde, salse)	
Doublecheeseburger con Patatine steakhouse*	€ 10
(Pane, 2 x Burger 150gr Carne di Manzo, Formaggio, Pomodoro, Insalata verde, salse)	
Vegburger con Patatine steakhouse*	€ 8
(Pane, Burger di Verdure, Formaggio, Pomodoro, Insalata verde, salse)	
Hot dog con Patatine steakhouse*	€ 5
(Pane, Wurstel, salse)	

SALSE EXTRA

Bustina di ketchup, maionese e senape	€ 0,2
Salsa country, salsa taco piccante	€ 0,5
Salsa barbecue e salsa ceasar	€ 0,7

INSALATONE

Classica	€ 5
Insalata Iceberg, Radicchio, Sedano, Pomodoro, Uovo sodo	
Gustosa	€ 6
Petto di Pollo, insalata Belga, Pomodori ciliegini, Mais	
Ghiottona	€ 9
Mini Tagliata di Manzo, insalata Valeriana, scaglie di Grana, Noci	

Da non perdere la pagina dei **VINI** e delle **BIRRE**

*il prodotto potrebbe essere congelato

Per l'elenco degli allergeni chiedere al personale di sala

Denina Ristorante Cristallo

VINI

ROSSI - RED - ROUGE

Dogliani	Cantina Clavesana	2018 D.O.C.G.	13,50%	€ 12
Dolcetto d'Alba	Boffa Angelo	2018 D.O.C.	13,50%	€ 12
Dogliani "San Luigi"	Marziano Abbona	2018 D.O.C.G.	13,50%	€ 16
Dogliani	Poderi Luigi Einaudi	2018 D.O.C.G.	13,50%	€ 16
Dolcetto d'Alba "Colombè"	Renato Ratti	2018 D.O.C.	12,50%	€ 16
Dolcetto d'Alba	Pio Cesare	2018 D.O.C.	13,50%	€ 22
Bonarda Oltrepò Pavese	Anteo	D.O.C.	12,50%	€ 10
Barbera Piemonte	Terra	2018 D.O.C.	13,00%	€ 10
Barbera Monferrato "La Monella"	Braida	2018 D.O.C.	14,00%	€ 14
Barbera d'Alba	Terra	2017 D.O.C.	14,00%	€ 14
Barbera Camp du Russ	Coppo	2017 D.O.C.G.	15,00%	€ 12
Barbera d'Alba	Boffa Angelo	2018 D.O.C.	14,00%	€ 13
Barbera d'Alba	Renato Ratti	2017 D.O.C.	14,00%	€ 20
Barbera d'Asti Montebruna	Braida	2017 D.O.C.G.	15,50%	€ 24
Barbera d'Asti Bricco dell'Ucellone	Braida	2014 D.O.C.G.	15,00%	€ 60
Barbera d'Alba 0,375 cl	Teo Costa	D.O.C.	13,00%	€ 10
Barbera d'Alba 0,375 cl	Renato Ratti	D.O.C.	14,50%	€ 12
Nebbiolo d'Alba 0,375 cl	Renato Ratti	2018 D.O.C.	14,50%	€ 15
Nebbiolo Langhe	Careglio	2017 D.O.C.	13,50%	€ 18
Nebbiolo d'Alba "Da Batie"	G. Gagliardo	2017 D.O.C.	14,00%	€ 25
Nebbiolo Langhe Ligabue	Teo Costa	2017 D.O.C.	13,50%	€ 20
Nebbiolo Langhe	Massolino	2017 D.O.C.	14,50%	€ 25
Nebbiolo Langhe	Pio Cesare	2016 D.O.C.	14,00%	€ 25
Nebbiolo d'Alba "Ochetti"	Renato Ratti	2017 D.O.C.	14,00%	€ 25
Nebbiolo Langhe	G.D. Vajra	2015 D.O.C.	14,00%	€ 30
Barbaresco	Produtt. Barbaresco	2013 D.O.C.G.	14,00%	€ 35
Barbaresco	Fontanafredda	2014 D.O.C.G.	14,00%	€ 40
Barbaresco	Oddero	2016 D.O.C.G.	14,00%	€ 40
Barbaresco	Gaia	2006 D.O.C.G.	14,50%	€ 130
Barolo	Massolino	2015 D.O.C.G.	14,00%	€ 40
Barolo Marcanasco	Renato Ratti	2014 D.O.C.G.	14,00%	€ 45
Barolo Monfalletto	Cordero di Montezemolo	2014 D.O.C.G.	13,50%	€ 45

Denina Ristorante Cristallo

Barolo	F.lli Moscone	2008 D.O.C.G.	14,00%	€ 35
Barolo "Dragomis"	Gaia	2005 D.O.C.G.	14,00%	€ 70
Barolo Ciabot Berton	Roggeri	2005 D.O.C.G.	14,00%	€ 70

ROSATO - ROSE - ROSÉ

Vino Rosato Pinot Vivace	La Marca	I.G.I	10,50%	€ 10
Vino Rosato	Gianni Masciarelli	D.O.C.	13,00%	€ 13

BIANCHI - WHITE - BLANC

Langhe Favorita	Chiarla Giovanni	D.O.C.	12,00%	€ 10
Langhe Favorita "Snert"	Poderi Cellario	D.O.C.	13,00%	€ 12
Langhe Favorita	Oberto	D.O.C.	12,50%	€ 12
Langhe Favorita "Fallegro"	Gagliardo	D.O.C.	12,00%	€ 16
Roero Arneis "Cayega"	Tenuta Carretta	D.O.C.G.	13,50%	€ 14
Roero Arneis	Careglio	D.O.C.G.	13,50%	€ 16
Langhe Arneis "Blangè"	Ceretto	D.O.C.	13,00%	€ 20
Chardonnay Piemonte Brut	Terre da Vino	D.O.C.	12,00%	€ 12
Chardonnay Piemonte	Poderi Cellario	D.O.C.	12,00%	€ 14
Chardonnay Langhe "Rossj-Bass"	Gaia	D.O.C.	13,50%	€ 25
Montej bianco Monferrato	Villa Sparina	D.O.C.	13,00%	€ 14
Zibibbo "Lighea"	DonnaFugata	I.G.P.	12,00%	€ 18
Greco di Tufo	Macchialupa	D.O.C.G.	13,00%	€ 16
Muller Thurgau Sud Tirolo	San Michael Appiano	D.O.C.	13,00%	€ 15
Gewurztraminer Trentino	Villa Vescovile	D.O.C.	13,00%	€ 15
Gewurztraminer Sud Tirolo	Hofstatter	D.O.C.	13,50%	€ 20
Riesling "Herzu"	Ettore Germano	D.O.C.	13,00%	€ 30
Langhe Doc "Nascera"	Poderi Cellario	D.O.C.	13,00%	€ 15
Brut Alta Langa Millesimato	Cocchi		12,50%	€ 30
Brut Alta Langa	Enrico Serafino	D.O.C.G.	12,50%	€ 20
Brut Riserva Elena	Valentino	D.O.C.	12,50%	€ 22
Brut Franciacorta bio	Fratrus	D.O.C.G.	12,50%	€ 25
Brut Franciacorta "Saten"	Fratrus	D.O.C.G.	12,50%	€ 30
Franciacorta "Saten"	Contadi Castaldi	D.O.C.G.	12,50%	€ 25
Franciacorta Alma Gran Cuveè	Bellavista		12,50%	€ 40
Franciacorta Max Rose'	Berlucchi	D.O.C.G.	12,50%	€ 50
Prosecco Extra Dry Millesimato	Villa Miazzi	D.O.C.G.	11,00%	€ 12
Prosecco Extra Dry "Dirupo"	Andreola	D.O.C.G.	11,00%	€ 16
Prosecco Valdobbiadene "Cartize"	Ruggieri	D.O.C.G.	11,50%	€ 28

Denina Ristorante Cristallo

FESTA - CELEBRATION - FÊTE

Moscato Muscatel	Burdisso	4,50%	€ 12
Moscato Passito Piemonte 375 cl	San Giuliano	14,00%	€ 20
Moscato Passito " La Bella Estate"	Terre da Vino	11,50%	€ 28
Passito Erbaluce 375 cl	Tenuta Roletto	14,50%	€ 30
Passito Neive 500 cl	Castello di Neive	13,50%	€ 30
Passito di Pantelleria "Ben Ryè" 375 cl	Donnafugata	14,50%	€ 35
Passito di Pantelleria "Ben Ryè"	Donnafugata	14,50%	€ 60
Champagne	Gosset	12,00%	€ 75
Champagne	Taittinger	12,00%	€ 80
Champagne	Louis Roederer	12,00%	€ 85
Champagne	Bollinger	12,00%	€ 100

Denina Ristorante Cristallo

ALLERGENI

Tutte le materie prime sono di Qualità

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.

Si informano i Signori Clienti che in questo esercizio si lavorano tutti gli allergeni presenti nell'elenco sottostante e, nonostante si presti la massima attenzione, si evidenzia il fatto che è possibile una contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

ELENCO ALLERGENI:

Cereali contenenti **glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)

Crostacei e loro prodotti derivati,

Uova e prodotti derivati,

Pesce e prodotti derivati,

Arachidi e prodotti derivati,

Soia e prodotti derivati,

Latte e prodotti derivati incluso lattosio,

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati,

Sedano e loro derivati,

Semi di Sesamo e loro derivati,

Senape e loro derivati,

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Lupini e loro derivati,

Molluschi e prodotti derivati.

Si richiede ai Signori Clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Per qualsiasi dubbio di prega di chiedere al personale di sala.

Denina Ristorante Cristallo