

*Con Calma*

**Antica Trattoria  
da 1998**

*Chef Luca Di Miceli*

*Questo luogo nasce come un'autentica sosta per i viaggiatori.*

*Negli anni diventa una piola viva, fatta di vino, cucina sincera e relazioni vere.*

*Dal 1998 rinasce come 'Antica Trattoria Con Calma', unendo memoria e una nuova  
visione che accoglie chi cerca tradizione, territorio e un'esperienza che va oltre il piatto.*

## WEEKEND PIEMONTESE

### IL GRAN FRITTO MISTO

un grande classico di tradizione, fritto al momento e servito in tutta la sua varietà 28

*PRENOTA LA TUA ESPERIENZA*

Disponibile il weekend

## FORMAGGI

### SEELZIONE DI ECCELLENZE

quartetto di formaggi di produzione artigianale con biscotti salati,

le nostre confetture e miele di castagno 15 (V- C)

*Con degustazione di Moscato d'Asti passito Cascina Castle't 20*



# *Antipasti*

## CARPACCIO NOBILE (C)

Carpaccio di fassone con fonduta di gorgonzola dolce 15

## VITELLO TONNATO - LA RICETTA STORICA - (C)

Magatello di fassone con salsa tonnata all'antica 15

## **ANTIPASTO DI LANGA IN SEI ASSAGGI (C)**

**Antipasto misto alla piemontese: insalata di bollito, tomino elettrico, vitello tonnato, carpaccio al bra, lingua con bagnetto rosso, peperone con bagna caoda 15**

## PRELUDIO DI PRIMAVERA

Torta preludio di primavera: tarassaco e ricotta di pecora su crema di miele e limone 14

## TARTRA' LANGA E LANZO (V)

Budino salato caldo alla langarola, servito con fonduta di toma di Lanzo 14

## PRIMAVERA CROCCANTE (V-C)

Insalata di valeriana, fragole, asparagi, mandorle tostate e pecorino in salsa agrodolce 12





# Primi

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione

## RISOTTO D'ALPEGGIO (C-V)

Riso Carnaroli mantecato con radicchio di Treviso, formaggio blu del Moncenisio e granella di noci 15

## IL TRE ARROSTI IN AGNOLOTTO (C)

Agnolotti di nostra produzione ai tre arrosti spadellato con burro montagna e parmigiano reggiano.  
Crumble al profumo di salvia\* finisce il piatto 15

## TAGLIOLINI DELL'ORTO (C-V)

Tagliolini all'uovo con crema di asparagi, fave e pisellini.  
Pancetta croccante finisce il piatto 14

## GHINEFLE ALLA VAL SUSINA (V)

*antica ricetta della Val di Susa*  
gnocchi di patate a buccia rossa con gratin di panna fresca e parmigiano reggiano 14

## ORTO RIBELLE (V-C)

Vellutata di borraggine e ortiche con focaccia di produzione artigianale al profumo di rosmarino e pistilli di peperoncino 13





# Secondi

## LA GRISSINOPOLI

*consigliata per due persone*

fassona piemontese dalla panatura dorata dei nostri grissini artigianali, servita da pomodorini confit 30

## PIATTO DEL GOLOSO (C)

Trippa frita con profumo di limone e nuvola di finocchi all'agro 16

## MAIALINO IN ROSSO (C)

Guancia di maialino al forno, crema speziata di ceci stufato di cavolo rosso e mele renette 16

## CROSTINO DELLE LANGHE (C)

**Crostino caldo con salsiccia di Verduno e robiola di Roccaverano DOP 16**

## BRASATO IN STILE PIEMONTE (C)

Brasato al Nebbiolo cotto lentamente con fondo intenso: servito con purée di broccoletti e carote glassate al miele 15

## CROCCANTE D'ORTO (V)

sfoglia croccante ai semi di papavero e zucca con medaglione di melanzana e coriandoli di carote all'aioli 13

**C:** Sono indicati ad un regime privo di glutine e sono abbattuti\ surgelati, pane incluso, nelle nostre cucine per ragioni di sicurezza

**V:** Sono indicati ad un regime vegetariano

**\*:** prodotto surgelato o abbattuto internamente a -18°

