

Ristorante La Mina

Via Ellero 36 Torino 10126 Tel.:0117920056

Mail: ristorantelamina@gmail.com

Facebook: La Mina di Prinziwalli – Ristorante La Mina

Menù alla carta

Benvenuti al Ristorante La Mina.

Lo Chef è lieto di proporvi le specialità piemontesi tradizionali

ed altri piatti nazionali,

scegliendo scrupolosamente ciò che la stagione offre, mantenendo

la tradizione del ristorante, di cui è stato il cuoco per svariati

anni

Buon appetito

Marco Prinziwalli

Il Coperto € 1,50

ANTIPASTI FREDDI

Antipasto del contadino--Salumi artigianali e formaggi tipici

Cold cuts – Cheese

Prosciutto e melone

Ham and melon

Boccone di carne cruda con grana

Raw meat with shaved cheese

Carne cruda con funghi

Raw meat with mushroom salad

Vitello tonnato

Veal with tuna infused mayonaisse

Insalata russa

Mayonaisse salad with vegetables

Insalatina di funghi

Salad of mushrooms

Insalata Caprese pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella salad

Tomini rossi e acciughe al verde

Tomini cheese in tomato sauce & anchovies in green sauce

Misto antipasti freddi

Mixed cold appetizer

ANTIPASTI CALDI

Fonduta piccola di antipasto

Melted piedmontese cheese little

Tarte tatin di cipolla

Onion tarte tatin

Vol au vent con fonduta

Melted piedmontese cheese in vol au vent

Peperoni alla piemontese

Piedmontese style baked pepper

Flan di verdura di stagione

Vegetable season flan

Sarset dello chef (con uova e pancetta)

Valerian lettuce with egg and bacon

Misto antipasti caldi

Mixed hot hors appetizer

PRIMI PIATTI

Tagliolini ai funghi*

Noodles with mushrooms*

Tagliolini agli asparagi* e toma

Noodles with asparagus* and toma cheese

Maltagliati radicchio e gorgonzola

Pasta with chicory and gorgonzola

Maltagliati alla Prinzi melanzane pancetta pomodorini

Pasta with eggplant, bacon, tomato

Agnolotti alla piemontese

Piedmontese ravioli in sauce from roast meat

“Plin” alla piemontese

Piedmontese tiny ravioli in sauce from roast meat

Gnocchi* della casa alla bava

Potato dumplings* with cheese fondue

Gnocchi*della casa al Castelmagno

Potato dumplings* with Castelmagno cheese

Risotto con funghi*

Risotto with mushrooms*

Risotto con fonduta

Risotto with melted fontina cheese

Risotto del vegetariano

Risotto with vegetables

Risotto con zucchine e gamberi*

Risotto with zucchini and shrimp*

Fusilli caserecci con sugo porcini*

Home made pasta with mushroom* sauce

*prodotto decongelato

Ci impegniamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale e' disponibile a dare ulteriori informazioni sui prodotti che oggi abbiamo selezionato.

SECONDI PIATTI

Brasato al Barolo con contorno

Beef braised in Barolo wine with vegetables

Bistecchine di agnello* ai ferri

Grilled lamb*

Bistecchine impanate di agnello*

Fried lamb*

Filetto al Castelmagno

Filet with Castelmagno cheese

Filetto ai ferri

Grilled filet

Scaloppine con funghi umido

Veal cutlet with mushroom stewed

Tagliata di manzo su piastra di sale

Ribeye steak served on a salt slab

Tagliata di manzo con funghi

Ribeye steak with mushroom

Scaloppine a scelta limone - marsala - v.bianco

Veal cutlet to choice

Fonduta di secondo

Melted piedmontese cheese

Petto di pollo ai ferri

Grilled chicken breast

Petto di pollo con fonduta

Chicken breast with melted cheese

Finissima di vitello con rucola e pomodorini

Veal fried cutlet with rocket and tomatoes

Assortimento di formaggi tipici

Assortment of piedmontese cheese

*prodotto decongelato

Ci impegniamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale e' disponibile a dare ulteriori informazioni sui prodotti che oggi abbiamo selezionato.

CONTORNI

Insalata mista

Mixed salad

Insalata verde

Green salad

Pomodori in Insalata

Tomatoes salad

Patatine fritte*

Fries potatoes

Funghi fritti

Fried mushrooms

Funghi trifolati

Stewed mushrooms

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

*prodotto decongelato

Ci impegniamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale e' disponibile a dare ulteriori informazioni sui prodotti che oggi abbiamo selezionato.

DOLCI

Dolci della casa

Homemade desserts

Macedonia di frutta

Fruit Salad

Frutta fresca s.q.

Fresh fruit

Macedonia di frutta con gelato

Fruit Salad with Ice cream

Dolci Bindi

Bindi dessert

Gelati, Sorbetto, Semifreddo

Ice cream

Taglio al caffe'

Ice cream with coffe'

Affogato al whisky

Ice cream with whisky

Bevande

Acqua 1 litro

Acqua ½ litro

Birra Nastro Azzurro 33 cl 5,1°

Birra Becks 33 cl 5°

Birra Menabrea 33 cl 4,8°

Birra Ichnusa 33 cl 4,7°

Birra Leffe 33 cl 6,6°

Coca cola 33 cl

Aranciata 33 cl

Lemonsoda 33 cl

Gassosa 33 cl

Caffe'

Cappuccino

The

Tisane

Amari, grappe, whisky,

Limoncello, Mirto

VINI ROSSI

Rosefiur Brachetto Secco Ermanno Costa

Grignolino d'Asti DOC Le Nocche Vinchio Vaglio

Grignolino d'Asti DOC Fratelli Pavia

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Marengo

Freisa di Chieri Balbiano

Bonarda Oltrepò Pavese Fiocco di vite Toso

Barbera Piemonte DOC Vinchio Vaglio

Barbera Vivace Fratelli Pavia

Barbera d'Alba Terre di Barolo

Barbera d'Asti DOCG Sup. 3 Vescovi Vinchio VVaglio

Barbera Monferrato Vivace DOC Rive Rosse Vinchio V

Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori Vinchio Vaglio

Barbera d'Asti DOCG Fratelli Pavia

Barbera del Monferrato La Monella Az.Braida

Barbera d'Asti DOCG Collina del prete Fratelli Pavia

Barbera d'Alba DOC Ermanno Costa

Barbera d'Alba DOC Renato Ratti

Barbera d'Asti DOCG La luna e i falò Terre da vino

Dolcetto d'Alba Terre di Barolo

Dolcetto d'Ovada DOC Renato Ratti

Dolcetto d'Asti DOC Fratelli Pavia

Dolcetto Dogliani S.Luigi Chionetti

Nebbiolo d'Alba Terre di Barolo

Nebbiolo Langhe DOC Rocche Costamagna

Nebbiolo Langhe DOC Belcolle

Nebbiolo Langhe Azienda Barbaresco

Nebbiolo d'Alba DOC Ermanno Costa

Nebbiolo d'Alba DOC Renato Ratti

Pelaverga di Verduno DOC Belcolle

Roero DOCG Ermanno Costa

Barolo Simposio Bel Colle DOCG 2011

Barolo Monvigliero Bel Colle 2011

Barolo Prunotto 2011

Barbaresco Prunotto 2012

Barbaresco Bel Colle 2007

Barbaresco Roncaglie Bel Colle 2009

Barbera d'Alba Terre di Barolo 37,5 cl

Dolcetto d'Alba Terre di Barolo 37,5 cl

Nebbiolo

Vino rosso e bianco sfuso $\frac{1}{4}$

Vino rosso e bianco sfuso $\frac{1}{2}$ sfuso

Vino rosso e bianco sfuso 1 lt sfuso

VINI BIANCHI

Langhe D.O.C. Chardonnay Le Masche Bel Colle
Langhe D.O.C. Favorita Bel Colle
Roero Arneis D.O.C.G. Bel Colle
Piemonte Chardonnay DOC Fr. Pavia
Piemonte Cortese DOC Fratelli Pavia
Piemonte Cortese Vivace DOC Fratelli Pavia
Roero Arneis Ermanno Costa
Balin Chardonnay Costa
Gewurztraminer Alto Adige DOC Az.Egger Ramer
Muller Thurgau Valle Isarco DOC Az.Egger Ramer
Ribolla Gialla DOC Tenuta di Angoris
Gavi DOCG Biodini Az.La Raia
Brut Crus Carte Noire Metodo Classico Az.Gatta
Brut Antesa Azienda Ceresa

Moscato La Bivata Fratelli Pavia