

## **I Nostri 4 Menu a Degustazione**

*In un crescendo di sapori e rispettando le stagioni*

### **Ricordando la nostra terra. 1993**

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

La Storia del Birichin così come era 20 anni fa:  
uovo in camicia su fonduta, patata nocciole e cacao  
Tajarin di mamma ragù di vitello, cicoria e parmigiano 24 mesi  
La Tradizione. Maialino “12 ore” tonnato e giardiniera

Il pre-dolce

I Cioccolati. Torino Olimpica 2006

**52,00 €**

### **Ricordando il Mare**

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Gamberi su fagiolo rosso di Pignola, polvere di senape  
bufala ed olio di canapa  
Spaghettoni con le cime di rapa e polpo, tonno “asciutto” e chilly  
Pescatrice marinata, carciofi, couscous di nespole, pop corn di cipolla

Il pre-dolce

Sfoglia di mele, more di gelso, polvere di pistacchio e crema inglese

**58,00 €**

### **Menu Gourmet. Passione**

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Polpette di seppia ed amatriciana  
Uovo in tuorlo nel cacao, su waffle, crema di fave e noci Pekan  
Pasta di Gragnano “ripiena” di mare e cocco  
Risotto, formaggetta di capra, su piselli, ciliege ed agnello “essicato”  
Tagliata al sale di alghe, asparagi, capperi, pigna e gremolata  
Le due granite del Birichin

Fragole in TRE

**68.00 €**

**Menu. Fantasia 11.06.14**  
**In un viaggio tra le mani dello chef**

Un menu di più portate al **“buio”** con Nicola Batavia attraverso i suoi continui viaggi  
**80.00 €**

**ALLA CARTA**

Gamberi su fagiolo rosso di Pignola, polvere di senape  
bufala ed olio di canapa

Baccalà all'acqua di piselli e pompelmo, patata e salame “pezzente”  
**20.00 €**

Piemonte. Il fassone a battuta, tonno di coniglio in conserva e giardiniera  
La Storia del Birichin così come era dal 1993: uovo su fonduta  
patata, nocciole e cacao  
**18.00 €**

I love Veg: Il piccolo radicchio ripieno verdure “pestate”. Polveri vegetali  
**17.00 €**

**PRIMI**

Ravioli di kamut ripieni di patate e sogliola, spinacino e pepe al limone  
Bucatini con le cime di rapa e polipo, tonno “asciutto” e chilly  
**20.00 €**

Tajarin di mamma ragù di fassone, cicoria e parmigiano 24 mesi  
Risotto, formaggetta di capra, su piselli, ciliege ed agnello “essicato”  
**18.00 €**

Zuppetta primaverile di fagioli rossi con arancini di quinoa, linfa di betulla e  
croccante di soia

We love Vega- Pasta di barbabietola risottata con fiori di zuccina, girasoli su  
polvere di cruschi  
**17.00 €**

**I Secondi...Pesce**

Pescatrice marinata, su couscous e nespole, carciofi e pop corn di cipolla  
Ricciola, percebes su barba dei frati e radicchio al burro d'aglio orsino  
**26.00 €**

## **Carne**

La Tradizione. Maialino 3 Mesi tonnato e verdure  
Polpette di fassone su purea di fagiolini, capocollo  
pomodori canditi e pompelmo

**24,00 €**

## **I piatti di Foie Gras**

Uovo al tegamino, foie gras, cipolla di Tropea e provola

**28,00 €**

Quaglia, foie gras, rognoncini alle ciliege

**30,00 €**

La grande selezione di formaggi dal carrello

**18,00 €**

Ai nostri Menu abbinamento di -2 vini 15,00€

4 vini 25,00€ Metodo classico e Champagne 40,00€

Il nostro personale è pronto ad accogliere tutte le forme di allergie e vostre ulteriori richieste.  
La tabella allergeni è a vostra disposizione

## **I Nostri Amici**

Pane, i grissini, le focacce e le paste sono di produzione della mia mamma “Maria”  
Le vivande sono selezionate certificate e garantite

La pasticceria fresca e secca è prodotta giornalmente da Noi.

Le carni : Oberto – Greppi – 3 carni

I pesci : Chiodi Paolo- Grand Chef

Le verdure e terzo consumo : Mercato generale (Mia madre)

Uova- Claudio Russo

Maiale : Cochinillo

Prodotti di nicchia : Gran Chef- Selecta

L acqua “Cristallina” che serviamo ha la particolarità di essere trattata per osmosi inversa

Grazie per la fiducia accordataci!  
Chef-Patron Nicola Batavia ed il suo staff

Menu Collezione Primavera 2019

  
NICOLA PATAVIA  
BIRICHIN – Torino