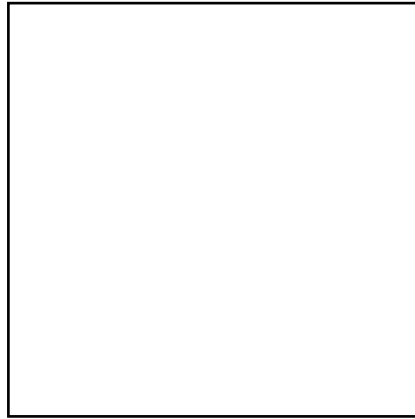


# BOVE'S

**MACELLAI DAL 1929**

**MEATS & COFFEE**

**CARTA DEI VINI  
E DELLE BEVANDE**



La nostra cucina è aperta

**PRANZO 12.15 - 14.30 | CENA 19.15 - 22.30 (23.00 venerdì e sabato)**

**Giorno di chiusura mercoledì | Tel. +39.0171.692624 - [www.boves1929.it](http://www.boves1929.it)**

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti utilizzati nelle nostre cucine che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

**COMUNICATE AL PERSONALE DI SALA SE AVETE UN'ALLERGIA O UN'INTOLLERANZA  
SERVIZIO E ACQUA NATURALE E FRIZZANTE A VOLONTÀ, PANE E COPERTO € 2**

acqua potabile trattata by pierh2o - acqua potabile trattata e gassata by pierh2o



## I CRUDI E I COTTI

### GLI ANTIPASTI DEL MACELLAIO



<b>BATTUTA AL NATURALE</b> Condita con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.	8,50 €
<b>BATTUTA CLASSICA</b> Condita con scalogno, tuorlo di quaglia, olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Su cialda di pane azimo.	10,00 €
<b>DADOLATA DI CARNE CRUDA</b> Dadolata di carne cruda ricavata dalla foglia della spalla, tenera e delicata. Condita con olio extravergine, sale e pepe.	9,50 €
<b>FASSONE TONNATO AL GIUSTO ROSA</b> Con salsa tonnata e la vecchia ricetta della nonna.	10,00 €
<b>CARNE ALL'ALBESE IN VERSIONE ALPINA</b> Carpaccio di carne cruda con scagliette di Castelmagno di montagna D.o.p., olio extravergine d'oliva, sale e pepe.	10,00 €
<b>INSALATA RUSSA</b> Come da tradizione piemontese.	7,00 €



## I TAGLIERI

### DA CONDIVIDERE



	TAGLIERE	PIATTO
<b>MISTO DI SALUMI</b> Selezione di salumi artigianali.	12,00 €	7,00 €
<b>ASSAGGIO DI FORMAGGI</b> Selezione di formaggi artigianali delle valli cuneesi.	12,00 €	7,00 €
<b>MISTO SALUMI E FORMAGGI - (PER 2 PERSONE)</b> Selezione di salumi artigianali e di formaggi artigianali delle valli cuneesi.	22,00 €	
<b>PROSCIUTTO CRUDO CUNEO DOP 24 MESI</b> Il crudo di Cuneo DOP è ottenuto da cosce fresche dei suini allevati esclusivamente in una piccola zona del cuneese con la più breve filiera italiana.	18,00 €	10,00 €



## PROPOSTE

### DALLA CUCINA



<b>PRIMO DI PASTA FRESCA</b> Chiedere allo staff.	10,00 €
<b>TRIPPA FRITTA</b> Trippa Martini croccante con cipolle rosse marinate, finocchi, sesamo e condimento alla soia.	10,00 €
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> La bistecca di nodino (con l'osso) fritta nel burro chiarificato, poco cotta all'interno.	20,00 €
<b>FEGATO FRESCHISSIMO</b> Tagliato a fette e fritto in croccante panatura.	10,00 €
<b>TAGLIATA DI PETTO DI POLLO</b> Cotta a bassa temperatura in preparazione, poi rosolata sulla piastra.	11,00 €



# I TAGLI DI FASSONA

## IL MEGLIO DALLA PIASTRA



<b>COSTATA DEL CARRE'</b> Una bistecca con osso tenera e gustosa (disponibili tagli di 500/800gr).	5,00 €/ETTO
<b>FILETTO CON OSSO A T</b> Il re dei tagli, lavorato in maniera inusuale. Cucinato in una salsa di senape e worchester, flambato con brandy di circa 300/400gr.	6,00 €/ETTO
<b>LA NOSTRA TAGLIATA TENERA</b> Dallo scamone o pezzi analoghi. Tagliata a cubetti.	15,00 €
<b>LA NOSTRA TAGLIATA GUSTOSA (CON O SENZA GRASSO)</b> Dalla bavetta o parti dell'anteriore. Tagliata a fettine.	15,00 €
<b>CONTROFILETTO MARTINI</b> Un taglio tenero e gustoso.	13,50 €
<b>PICANHA PIEMONTESE</b> Bistecca del codone, con il suo grasso nobile. Rosolata nel finale su burro di montagna.	16,00 €



# CONTORNI

## PER ACCOMPAGNARE I VOSTRI PIATTI



<b>PATATE FRITTE'</b>	4,00 €
<b>TEMPURA DI VERDURE</b> Verdure fresche in pastella.	5,00 €
<b>INSALATA MISTA</b> Verde e pomodoro, condita con olio evo, sale e aceto balsamico.	3,50 €
<b>CONTORNO DEL GIORNO</b> Verdure di stagione a rotazione. Chiedere allo staff.	4,00 €
<b>VERDURE MISTE ALLA PIASTRA</b> Patata, zucchina, peperone e melanzana.	5,00 €
<b>INSALATONA DELLO CHEF</b> Componibile a piacimento con i seguenti ingredienti: Insalata misticanza, pomodori, cipolle crude, acciughe, carote crude, uova sode bio, tonno, crostini di pane, olive, mozzarella di bufala, finocchi crudi, semi vari.	7,50 €



1) prodotto di alta qualità surgelato all'origine



# I BOVE'SANI

## I NOSTRI HAMBURGER



**TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI CON CONTORNO DI PATATE' E INSALATA.**

<b>MICHELE, LA BASE</b> Hamburger di fassona piemontese, formaggio raschera, pancetta affumicata croccante, insalata riccia, pomodoro, salse, pane cotto in forno a legna.	14,00 €
<b>ANDREA, IL PICCANTE</b> Hamburger di fassona piemontese, peperoncino fresco, formaggio raschera, pancetta affumicata croccante, insalata riccia, pomodoro, salse, pane cotto in forno a legna.	14,00 €
<b>LUIGI, IL CICCIONE</b> Hamburger di fassona piemontese, uovo di quaglia all'occhio di bue, marmellata di arance amare Agrimontana, formaggio raschera, pancetta affumicata croccante, insalata riccia, pane cotto in forno a legna.	14,00 €
<b>LUCA, IL GRADASSO</b> Doppio hamburger di fassona piemontese, doppio formaggio raschera, pancetta affumicata croccante, doppia insalata riccia, doppio pomodoro, doppie salse, pane cotto in forno a legna.	21,00 €
<b>FRANCO, A DIETA</b> Hamburger di fassona, formaggio raschera, zucchine grigliate, insalata riccia, pomodoro, salse, pane cotto in forno a legna.	14,00 €
<b>CLAUDIA, LA VEGETARIANA</b> Hamburger di lenticchie e porri stufati, mozzarella di bufala, insalata riccia, pomodoro, maionese, pane cotto in forno a legna.	13,00 €
<b>PANINO HAMBURGER DEL MESE</b> Chiedere allo staff.	14,00 €
<b>HAMBURGER NEL PIATTO</b> A SCELTA CON CARNE DI BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE O POLLO NOSTRANO. Servito senza pane, con formaggio e erbe.	11,00 €

**A RICHIESTA IN TUTTI I PANINI L'HAMBURGER DI FASSONA  
PUÒ ESSERE SOSTITUITO CON L'HAMBURGER DI POLLO NOSTRANO**

### POSSIBILI AGGIUNTE AL TUO BURGER:

OVETTO DI QUAGLIA ALL'OCCHIO DI BUE	2,00 €
PEPERONCINO FRESCO	1,00 €
MARMELLATA DI CIPOLLE	1,00 €
CIPOLLA CROCCANTE	1,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA	2,00 €

1) prodotto di alta qualità surgelato all'origine

## NUOVI PIATTI DI OTTOBRE



### HAMBURGER DEL MESE

**IGOR, IL BOSCAIOLO** 14,00 €

Hamburger di fassona, funghi della val Maira, castagne, insalata, pane.  
Contorno di patatine e insalata verde



### PRIMO PIATTO DEL MESE

**CHICCHE DI PATATE** 10,00 €

Con crema leggera di gorgonzola, zucca al forno, castagne e prosciutto crudo di Cuneo