SAN MAURIZIO
1619

ORIGINI BISTROT

ITALIAN TABLE STORIES

Chef Giuseppe La Salvia

WELCOME

Origini Bistrot nasce dai principi della cultura cistercense, secondo la quale ogni monastero aveva il proprio orto: così abbiamo deciso di investire sulla terra,
dove tutto nasce e inizia.
La nostra tenuta agricola ad agricoltura biologica a Santo Stefano Belbo coltiva oltre 10 ettari di frutta e verdura, rispettando la stagionalità dei prodotti e il loro ciclo naturale.
La nostra cucina è autentica e genuina, cuciniamo piatti e ricette tradizionali, vere, originali e le serviamo con il migliore degli ingredienti: il sorriso.

Origini Bistrot finds its roots in the principles of Cistercian culture, according to which every monastery tended its own garden: thus, our decision to invest in the land, where everything takes its beginning. Our organic farm with 10 hectares of gardens is where we grow our own fruits and vegetables, paying great attention to the seasonality of products and their natural cycle.
Our cuisine is totally authentic and wholesome, using traditional recipes, we create genuine, original dishes and serve them with our favorite ingredient: a smile.

Questo menu è stampato su carta realizzata con sottoprodotti di lavorazione del mais che costituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero

This menu is printed on the paper made with processed corn by-products that constitute up to 15% of the cellulose coming from trees

ANTIPASTI - STARTERS

Vitello tonnato all'antica maniera
Veal with traditional tuna sauce, historic recipe

LACTOSE FREE GLUTEN FREE

22 Allergeni: 2, 3, 7, 10, 11

Battuta e spuma al parmigiano
Piedmontese meat tartare with parmesan foam

GLUTEN FREE

21 Allergeni: 6

Flan di verdure su crema di piselli freschi e carota soffiata
Vegetable flan on fresh pea cream and puffed carrot

GLUTEN FREE VEGETARIAN FROM OUR GARDEN

20 Allergeni: 2, 6

Carpaccio di dentice, salicornia e citronette al pepe verde
Red snapper carpaccio with glassworts and green pepper citronette

LACTOSE FREE GLUTEN FREE SUSTAINABLE FISHING

23 Allergeni: 3

Spring salad: salanova, asparagi, mandorle tostate e frutta di stagione
Spring salad: lettuce, asparagus, toasted almonds and seasonal fruits

ORIGINI SIGNATURE

GLUTEN FREE LACTOSE FREE VEGAN

18 Allergeni: 14

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*

PRIMI - FIRST COURSES

Tajarin con ragù di pomodoro biologico del nostro orto e salsiccia di vitello
Tajarin pasta with our homegrown organic tomatoes and veal sausage

HOMEMADE FROM OUR GARDEN

22 Allergeni: 1, 2, 6, 7, 10

Risotto allo zafferano, concassè di zucchine, gambero viola di Sanremo e burrata
Saffron risotto, crushed zucchini, Sanremo purple shrimp and burrata

GLUTEN FREE SUSTAINABLE FISHING

27 Allergeni: 6, 7, 10, 12

Eliche giganti macinate a pietra al ragù bianco di carciofo con pomodorini confit e polvere di limone
Eliche pasta with white artichoke ragout, cherry tomatoes confit and lemon peel

VEGAN

21 Allergeni: 1

Cappelletto al baccalà mantecato su crema di fave fresche
Cappelletti ravioli pasta filled with codfish on a fresh broad bean cream

HOMEMADE SUSTAINABLE FISHING

24 Allergeni: 1, 2, 3, 6

Raviolo gobbo del Monferrato al sugo d'arrosto
Monferrato's ravioli with gravy sauce

HOMEMADE ***ORIGINI SIGNATURE***

23 Allergeni: 1, 2, 6, 10

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*

SECONDI - *SECOND COURSES*

ORIGINI SIGNATURE

Il nostro orto
Dedicato all'esaltazione dei prodotti del nostro orto in diverse preparazioni, secondo stagionalità.
Our vegetable garden
Various preparations of seasonal vegetables from our garden that exalt their flavors

GLUTEN FREE · FROM OUR GARDEN · LACTOSE FREE · VEGAN

22 Allergeni: 7

Tagliata di Fassona piemontese, salsa olandese e i nostri fagiolini
Fassona beef from Piedmont with hollaindaise sauce and our green beans

GLUTEN FREE

28 Allergeni: 2, 6

Calamaro del Mediterraneo, vichyssoise di patate e olive taggiasche
Mediterranean calamari, potato cream and taggiasche olives

SUSTAINABLE FISHING · GLUTEN FREE

31 Allergeni: 2, 6

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, salsa all'arancia e verdure del nostro orto
Slow-cooked duck breast with orange sauce and vegetables from our garden

GLUTEN FREE · LACTOSE FREE

25

Zuppa di cicerchia, uovo 65° e prosciutto crudo croccante
Grass pea soup, with 65°egg, crunchy prosciutto ham

GLUTEN FREE · LACTOSE FREE · VEGETARIAN

20 Allergeni: 2

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*

DOLCI - DESSERT

Bavarese al basilico, gelato alla carota e crumble allo zenzero
Basil bavarese cream, carrot ice cream and ginger crumble

HOMEMADE GLUTEN FREE

13

Allergeni: 2, 6, 14

Torta di pere tradizionale bagnata al rhum e salsa calda al fondente
Traditional pear cake with rum and warm chocolate sauce

HOMEMADE GLUTEN FREE

12

Allergeni: 2, 6, 7

Spuma di cioccolato fondente calda con gelato fiodilatte e crumble di caffè
Dark chocolate mousse, homemade milk ice-cream and coffee crumble

HOMEMADE GLUTEN FREE
ORIGINI SIGNATURE

13

Allergeni: 2, 6

I nostri gelati e sorbetti artigianali
Secondo stagionalità e disponibilità
Our ice creams and sorbets
Depending on seasonality and availability

HOMEMADE GLUTEN FREE FROM OUR GARDEN

10

Allergeni: il nostro staff è a disposizione - *our staff is at your disposal*

Concludi con la nostra selezione di tè e caffè certificati sostenibili.
Per ulteriori informazioni, consultare:
End with our selection of certificate sustainable teas and coffees.
For further information, please visit:
costadoro.it - damman.fr - taylorsofharrogate.com

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs.*