

PLIN & TAJARIN

TORINO

Gentili ospiti,

benvenuti nel nostro "salotto".

Vi presentiamo i percorsi di degustazione che vi faranno scoprire o riscoprire i sapori della nostra terra di origine, le magnifiche Langhe, miscelate con le suggestioni culinarie prese in prestito durante i nostri viaggi.

Con il menù **Plin & Tajarin Forever** assaggerete tutti i piatti indicati in elenco; il menù **Gourmet** propone una degustazione delle eccellenze piemontesi delle carni crude (cuore di filetto marinato battuto al coltello e salsiccia di Bra) e due primi; i menù **Plin & Tajarin, Verde** (disponibile anche in versione vegana) e **Pesce** vi danno la possibilità di assaggiare un piatto di plin e uno di tajarin; il menù **Carne** propone un classico mix con un primo e un secondo, mentre **Le Nostre Carni Crude** è ideale per gli amanti della carne che avranno modo di gustare le eccellenze citate sopra in porzione da 200 grammi l'una.

Il **Mono menù** nasce per chi preferisce un'unica porzione più sostanziosa di plin o tajarin con il pregiato impasto da 60 tuorli per chilo di farina;

con il **menù a sorpresa** potrete farvi guidare dalla creatività del signor Mario in un'esperienza sempre unica.

Vi ringraziamo per averci scelto e vi auguriamo una buona permanenza.

Stefania e Mario – Plin & Tajarin

PLIN & TAJARIN

TORINO

Menù PLIN & TAJARIN FOREVER

Entrée

Plin carne al barolo nel vino rosso

Plin di salsiccia di Bra al tovagliolo

Plin ricotta e nocciole

Tajarin Castelmagno e tartufo nero

Tajarin in bagna cauda

Dolce a scelta

Costo a persona: 49,00€ bevande escluse

I nostri plin e tajarin sono prodotti esclusivamente a mano, vengono subito posti in abbattitore di temperatura per evitare l'utilizzo di conservanti e preservarne le qualità nutrizionali.

Carne di Agrisalumeria Luiset di Ferrere AT.
Farine del Mulino Marino di Cossano Belbo CN.
Vino della casa Cantine Rabino di Canale CN.
Carne bovina La Granda di Genola CN.

PLIN & TAJARIN

TORINO

Menù PLIN & TAJARIN - GOURMET

Entrée

Cubo di salsiccia di Bra + Cuore di filetto marinato

Coppa di tajarin a scelta tra:

- .bagna cauda
- .sugo di arrosto

Un primo a scelta tra i seguenti:

- .plin di carne e tartufo nero burro e salvia
- .plin di salsiccia di Bra al tovagliolo
- .plin di salsiccia di Bra nel suo sugo
- .plin di carne con il sugo di arrosto
- .plin di carne al tovagliolo
- .tajarin burro e salvia
- .tajarin alla salsiccia di Bra

Dolce a scelta

(Aggiunta carpaccio di tartufo nero: 3,00€

Aggiunta Castelmagno: 3,00€)

Costo a persona: 42,00€ bevande escluse

PLIN & TAJARIN

TORINO

Menù PLIN & TAJARIN

Entrée

Un plin a scelta tra i seguenti:

- .carne burro e salvia
- .carne al sugo di arrosto
- .carne al tovaigliolo
- .carne nel vino rosso
- .salame cotto su crema di patate

Un tajarin a scelta tra i seguenti:

- .burro e salvia
- .fonduta di Castelmagno

Dolce a scelta

(Aggiunta carpaccio di tartufo nero: 3,00€)

. Costo a persona: 37,00€ bevande escluse

PLIN & TAJARIN

TORINO

Menù PLIN & TAJARIN – VERDE

Entrée

Un plin a scelta tra i seguenti:

- .patate, porri e arachidi
- .castagne e nocciole

Un tajarin a scelta tra i seguenti:

- .cacio e pepe
- .burro e salvia

Dolce a scelta

(Aggiunta carpaccio di tartufo nero: 3,00€)

. Costo a persona: 37,00€ bevande escluse

PLIN & TAJARIN

TORINO

Menù PLIN & TAJARIN – PESCE

Entrée

Un plin a scelta tra i seguenti:

- .merluzzo su fonduta di patate
- .ripieno di verdure e acciughe in bagna cauda

Un tajarin a scelta tra i seguenti:

- .pane, burro acciughe e nocciole
- .fonduta di patate e acciughe

Dolce a scelta

. Costo a persona: 42,00€ bevande escluse

PLIN & TAJARIN
TORINO

Menù DEGUSTAZIONE A SORPRESA

Entrée

. Antipasto

. Antipasto

. Primo

Dolce a scelta

. Costo a persona: 42,00€ bevande escluse

PLIN & TAJARIN

TORINO

MONO MENÙ – 60 tuorli

(impasto 60 tuorli d'uovo per un kg di farina)

Un primo (porzione da 150g) a scelta tra:

- . plin o tajarin al sugo d'arrosto
- . plin o tajarin alla salsiccia di Bra
- . plin o tajarin castelmagno

Dolce a scelta

. Costo a persona: 35€ a persona bevande escluse

Aggiunta carpaccio di tartufo nero: 3,00€

PLIN & TAJARIN

TORINO

Menù PLIN & TAJARIN – CARNE

Entrée

Un primo a scelta tra i seguenti:

- . plin o tajarin al sugo d'arrosto
- . plin o tajarin alla salsiccia di Bra nel suo sugo
- . plin o tajarin castelmagno

Un secondo a scelta tra i seguenti:

- .cuore di filetto battuto al coltello (crudo)
- .cubo di salsiccia di Bra (crudo)

(Aggiunta carpaccio di tartufo nero: 3,00€
Aggiunta Castelmagno: 3,00€)

Dolce a scelta

- . Costo a persona: 40,00€ bevande escluse

PLIN & TAJARIN
TORINO

Menù LE NOSTRE CARNI CRUDE

Entrée

.Cuore di filetto marinato battuto al coltello 200g

.Cubo di salsiccia di Bra da 200g

Dolce a scelta

. Costo a persona: €46,00 bevande escluse

(Aggiunta carpaccio di tartufo nero: 3,00€
Aggiunta Castelmagno: 3,00€)

PLIN & TAJARIN

TORINO

DOLCI E BEVANDE

Sanbajon al marsala (zabaglione) 50g	4,00€
Sanbajon al moscato (zabaglione) 50g	4,00€
I due sanbajon	7,00€
Grande sanbajon al marsala o al moscato 100g	7,00€
Bonet di casa Colombo (amaretti, caramello e moscato)	7,00€
Torta di nocciole morbida con sanbajon al marsala e moscato (senza farina e senza latte)	7,00€
Torta di pere e nocciole al cioccolato (senza farina, senza uova e senza latte)	7,00€
Torta di mele destrutturata con crema piemontese	7,00€
Mille pezzi di sfoglia con crema piemontese	7,00€
Pere al barolo chinato	7,00€
Acqua minerale naturale/ gasata - cl 50 vetro	1,50€
Coca Cola – cl 33	3,50€
Ginseng – Orzo	2,00€
Amaro – Grappa - Marsala	5,00€
Caffè – consultare la carta dei caffè a fondo menù	

Pranzo: tutti i giorni tranne il mercoledì dalle 13 alle 15.

Cena: giovedì, venerdì e sabato dalle 20 alle 22.

CHIUSO IL MERCOLEDI'

PLIN & TAJARIN

TORINO

I nostri vini

BIANCHI

ARNEIS FERMO – CANTINE RABINO – 75CL – 25,00€

CON-TRE – BIANCO MILLESIMATO EXTRA DRY – CONTARINI – 75CL – 18,00€

SPUMANTE ARNEIS – CANTINE RABINO – 75CL – €20,00€

MOSCATO D'ASTI DOCG – 75CL – 20,00€

ROSATI

PINOT NERO ROSE' LE MONDE – ARCADIA – 75CL – 25,00€

ROSSI

BARBARESCO DOCG – PRODUTTORI DEL BARBARESCO – 75CL – 38,00€

BARBERA VIVACE – TESTA CALDA – TERRE ASTESANE – 75CL – 18,00€

BARBERA D'ALBA DOC – CANTINE RABINO – 75CL – 25,00€

BAROLO DOCG – LE CINQUE VIGNE – DAMILANO – 75CL – 58,00€

BAROLO DOCG – LE CINQUE VIGNE – DAMILANO – 37,5CL – 30,00€

LANGHE NEBBIOLO – CANTINE RABINO – 75CL – 25,00€

PLIN & TAJARIN

TORINO

VINO CANTINE RABINO	AL CALICE	½ LITRO	1 LITRO
A. (UVE ARNEIS)	4,50€	12,00€	20,00€
BA. (UVE BARBERA)	4,50€	12,00€	20,00€
BO. (UVE BONARDA)	4,50€	12,00€	20,00€
DO. (UVE DOLCETTO)	4,50€	12,00€	20,00€
NE. (UVE NEBBIOLO)	4,50€	12,00€	20,00€
BA SUP. / NE SUP.	6,00€	15,00€	24,00€

AL CALICE

MULLER THURGAU – 20 CL - 6,00€

PROSECCO SUPERIORE – 20 CL - 8,00€

ROSE' – PINOT DI PINOT – 20 CL - 6,00€

MOSCATO – 20 CL - 8,00€

Le nostre birre

BIRRIFICIO MADAMA

BIONDA - GOLDEN - GOLDEN ALE - ALC. 4,5% - 6,00€

ROSSA - MIA - AMERICAN PALE ALE - ALC. 5,5% - 6,00€

PLIN & TAJARIN

TORINO

CARTA DEI CAFFE'

INTENSO: la rigorosa cremosità bronzea, di lunga tenuta, esalta il distintivo sapore di cioccolato fondente dei caffè africani. Richiama, nel prolungato retrogusto, le note sapide di mandorle tostate, con toni lievemente speziati. 1,00€

CREMOSO: la crema dorata e densa è persistente. La pulita espressione aromatica ricorda amabilmente le spezie orientali, con interessanti profumi di vaniglia e pepe nero. 1,00€

ARABICA: miscela delle migliori Arabica lavate dell'America Latina, libera in tazza aromi floreali e di frutta fresca. Con un pizzico di Robusta, l'acidità è sfumata e le delicate note si arricchiscono di dolci sentori che ricordano il pregiato legno di cedro. 1,00€

NAPOLI: una miscela dal carattere forte e deciso di origini prevalentemente brasiliane di qualità Arabica. Un aroma pieno e fragrante, dal corpo ricco e persistente con nuance leggermente amare. 1,50€

DEC: un caffè dal gusto delicato e dalla corposità raffinata per un espresso unico, impreziosito da note di cacao e frutti di bosco. Sorprende per la sua cremosità. 1,50€

PLIN & TAJARIN

TORINO

CARTA DEI CAFFE' MOLTO SPECIALI

JAMAICA BLUE MOUNTAIN – CAVIALE DEI CAFFE'

Il Giamaica Blue Mountain è considerato il caffè più pregiato che esista. Viene coltivato nella regione delle Montagne Blu in piccole piantagioni, situate su pendici terrazzate, oltre i 2.000 metri di altitudine. È reperibile in quantità molto limitata ed è commercializzato in barili di legno, e non in sacchi di juta.

L'intenso profumo floreale, la leggera acidità ed il buon corpo caratterizzano questa monorigine. Le sue qualità si uniscono conferendo a questo caffè armonia e forza contemporaneamente. Un perfetto equilibrio tra sensazioni diverse e contrastanti, mai aggressive, mai dominanti una sull'altra. 2,50€

PURO PAPUA ESTATE PLANTATION

Il caffè Papua Estate Plantation è una piacevole scoperta che risale soltanto ad alcuni decenni fa. Viene prodotto in fattorie di piccole dimensioni, molte delle quali situate all'interno di foreste quasi inaccessibili, ad un'altitudine tra i 1.300 e i 1.500 metri.

È un caffè dal profumo delicato e dall'eccellente corpo. L'acidità risulta poco accentuata, l'aroma equilibrato e fruttato.

I produttori sono soliti dire: "Se non avete mai assaggiato il caffè dell'Isola di Papua, non siete mai stati in Paradiso". Non a caso il simbolo dell'isola è l'uccello del Paradiso. 2,00€

PLIN & TAJARIN

TORINO

GUATEMALA GENUINE ANTIGUA

Il Guatemala Genuine Antigua è il più famoso tra i caffè del Centro America. Prende il nome dalla regione in cui viene coltivato, Antigua, a circa 1.500/1.800 metri di altitudine. Qui la maggior parte della lavorazione viene ancora fatta a mano, in base ai metodi tradizionali. Questa monorigine è dotata di una ricca gamma di aromaticità che combina dolcezza, corpo ed acidità con un gusto deciso ed indimenticabile. Un caffè dolce e fruttato, con uno spiccato corpo e acidità. La caratteristica principale è l'armonia nella quale tutti questi elementi si fondono. 1,50€

ETIOPIA SIDAMO

L'Etiopia è il Paese di origine del caffè, infatti la parola caffè deriva da Kaffa, una zona del Paese. La leggenda narra che la pianta del caffè fu scoperta qui da alcuni pastori, incuriositi nel vedere le loro capre diventare più agili e sveglie, dopo aver mangiato le bacche di una pianta, per l'appunto la pianta del caffè.

Il Sidamo, coltivato a circa 2.000 mt. di altitudine, è il più pregiato e il più raro tra i caffè arabica di questa terra.

È un caffè con un profumo molto intenso, un ottimo corpo e netti sentori di speziato con accenni di rhum, cioccolato e frutta tropicale. È uno dei rarissimi caffè in cui l'acidità è quasi del tutto assente. 1,50€

BRAZIL SANTOS CEREJA MADURA

Il Brasile Santos Cereja Madura è coltivato nella regione meridionale di Minas Gerais, ad un'altitudine di 900/1.000 metri, e viene sottoposto ad una accurata selezione.

Il suo aroma è delicato, l'acidità è leggera e il gusto è dolce. Un caffè completo e di grande armonia tra aroma e gusto. 1,50€