

PLIN & TAJARIN

TORINO

Benvenuti da Plin & Tajarin, un luogo dove potrete gustare i sapori della nostra terra.

Il nostro nome deriva da due tipi di pasta tradizionali piemontesi: i PLIN, raviolini di pasta ripiena chiusi con un pizzicotto, e i TAJARIN, simili alle tagliatelle ma più sottili, a sezione rettangolare e piatta. La nostra pasta è fatta a mano e prodotta da noi, così come tutti gli altri piatti che potrete degustare.

Prima di iniziare il pasto verranno serviti degli antipastini di benvenuto in armonia con gli ingredienti disponibili in stagione.

Vi preghiamo di informarci in caso di allergie alimentari, intolleranze a determinati ingredienti o esigenze dietetiche particolari.

Ci auguriamo che possiate trascorrere un piacevole momento con noi.

Cordiali saluti,
Plin & Tajarin

PLIN & TAJARIN

TORINO

I NOSTRI VINI

BIANCHI

ARNEIS FERMO – CANTINE RABINO – 75CL	25€
CON-TRE – BIANCO MILLESIMATO EXTRA DRY – CONTARINI – 75CL	18€
SPUMANTE ARNEIS – CANTINE RABINO – 75CL	20€
MOSCATO D'ASTI DOCG – 75CL	20€

ROSATI

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

ROSSI

BARBARESCO DOCG – PRODUTTORI DEL BARBARESCO – 75CL	38€
BARBERA VIVACE – TESTA CALDA – TERRE ASTESANE – 75CL	18€
BARBERA D'ALBA DOC – CANTINE RABINO – 75CL	25€
BAROLO DOCG – LE CINQUE VIGNE – DAMILANO – 75CL	58€
BAROLO DOCG – LE CINQUE VIGNE – DAMILANO – 37,5CL	30€
LANGHE NEBBIOLO – CANTINE RABINO – 75CL	25€

PLIN & TAJARIN

TORINO

VINO CANTINE RABINO	AL CALICE	½ LITRO	1 LITRO
A. (UVE ARNEIS)	5,00€	12,00€	20,00€
BA. (UVE BARBERA)	5,00€	12,00€	20,00€
BO. (UVE BONARDA)	5,00€	12,00€	20,00€
DO. (UVE DOLCETTO)	5,00€	12,00€	20,00€
NE. (UVE NEBBIOLO)	5,00€	12,00€	20,00€
BA SUP. / NE SUP.	6,50€	15,00€	24,00€

AL CALICE

MULLER THURGAU 20CL	6,00€
PROSECCO – 20 CL	6,00€
PROSECCO ROSE' – 20 CL	6,00€
MOSCATO – 20 CL	8,00€

BIRRE BIRRIFICIO MADAMA

BIONDA - GOLDEN - GOLDEN ALE - ALC. 4,5% - 33CL	6,00€
ROSSA - MIA - AMERICAN PALE ALE - ALC. 5,5% - 33CL	6,00€

Acqua minerale naturale/ gasata – 50cl vetro	2,00€
Coca Cola – 33cl	3,50€
Ginseng -- Orzo	2,00€
Amaro – Grappa – Marsala	5,00€
Caffè – consultare la carta dei caffè a fondo menù	

PLIN & TAJARIN

TORINO

PLIN DI CARNE

125g 150g

Plin di carne e zucca al sugo d'arrosto e amaretto	18,00€	20,00€
Plin di prosciutto crudo al castelmagno	18,00€	20,00€
Plin di prosciutto crudo al tovagliolo	19,00€	21,00€
Plin di salsiccia di Bra con il suo ragù	18,50€	20,50€
Plin di salsiccia di Bra al tovagliolo	19,00€	21,00€
Plin di speck con fonduta di gorgonzola	18,50€	20,50€
Plin tradizionali di carne al barolo al tovagliolo	19,00€	21,00€
Plin tradizionali di carne al barolo nel vino rosso	19,50€	20,50€
Plin tradizionali carne al barolo e sugo d'arrosto o burro e salvia	18,00€	20,00€
Plin tradizionali di carne al barolo e tartufo nero al sugo d'arrosto o burro e salvia	21,00€	23,00€

PLIN DI PESCE

Plin di merluzzo e patate	18,50€	20,50€
---------------------------	--------	--------

Relativamente alla normativa sugli allergeni,

Vi invitiamo a consultare il nostro libro degli ingredienti presente in sala.

Carne suina 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

	125g	150g
PLIN DI FORMAGGIO		
Plin cacio e pepe	18,00€	20,00€
Plin di Castelmagno con fonduta e tartufo nero	21,00€	23,00€
Plin di Castelmagno con fonduta	18,50€	20,50€
Plin di ricotta e nocciole con fonduta	18,00€	20,00€

PLIN E TAJARIN VEGANI

Plin di castagne e nocciole	18,50€	20,50€
Plin di fave e cicoria su fave e cicoria	18,50€	20,50€
Plin di patate, porri e arachidi	18,50€	20,50€
Tajarin vegani al cioccolato su fonduta di patate e nocciole	18,50€	20,50€

TAJARIN

Tajarin burro e salvia	18,00€	20,00€
Tajarin al sugo d'arrosto	18,00€	20,00€
Tajarin con la fonduta di Castelmagno	18,50€	20,50€
Tajarin con la salsiccia di Bra	18,50€	20,50€
Tajarin con la fonduta di Castelmagno e tartufo nero	21,00€	23,00€
Tajarin pane e acciughe	18,00€	20,00€
Tajarin cacio e pepe	18,00€	20,00€

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

PLIN & TAJARIN

TORINO

LE CARNI	100g	150g	200g
Cuore di filetto marinato (crudo, battuto al coltello)	14,00€	20,50€	27,00€
Tondo al cartoccio su crema di patate (cotto)	16,00€	22,00€	28,00€
Cuore di filetto marinato al Castelmagno (cruda, battuta al coltello)		18,00€	
Cuore di filetto marinato al Cacio e pepe (cruda, battuta al coltello)		18,00€	
Cubo di salsiccia di Bra (crudo)	14,00€	20,50€	27,00€
Cubo di salsiccia di Bra al cartoccio su crema di patate (cotto)	17,00€	22,00€	28,00€

Aggiunta carpaccio di tartufo nero 3,00€

PLIN & TAJARIN

TORINO

I DOLCI

Piccolo sanbajon al marsala (zabaglione) 50g	4,00€
Piccolo sanbajon al moscato (zabaglione) 50g	4,00€
I due sanbajon	7,00€
Grande sanbajon al marsala o al moscato 100g	7,00€
Bonet di nonna Sandrina (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€

Orari di apertura

Pranzo: lunedì, martedì, giovedì, venerdì, sabato e domenica dalle h. 13.00 – 15.00

Cena: giovedì, venerdì e sabato h. 20 – 22.00

CHIUSO mercoledì

PLIN & TAJARIN

TORINO

CARTA DEI CAFFÈ

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. 1,50€

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. 1,50€

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. 1,50€

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. 2,00€

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. 2,00€

PLIN & TAJARIN

TORINO

CARTA DEI CAFFE' MOLTO SPECIALI

JAMAICA BLUE MOUNTAIN – CAVIALE DEI CAFFE'

3,00€

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.

PURO PAPUA ESTATE PLANTATION

2,50€

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.

PLIN & TAJARIN

TORINO

GUATEMALA GENUINE ANTIGUA

2,00€

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

ETIOPIA SIDAMO

2,00€

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.

BRAZIL SANTOS CEREJA MADURA

2,00€

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.

PLIN & TAJARIN

TORINO

I NOSTRI PIATTI SPECIALI

150g

Impasto 60 tuorli d'uovo per 1kg di farina

Plin Cavour (ripieno due arrosti di vitello e suino, salame cotto, verdure e Gran Biraghi) sugo a scelta tra arrosto o burro e salvia 25,00€

Plin di vitello tonnato 26,00€

Agnolotto Cavour con sugo d'arrosto o burro e salvia 25,00€

Plin trippa e parmigiano 25,00€

Plin ripieno di verdure in bagna cauda 25,00€

Plin di carne al barolo con fonduta di Castelmagno 26,00€

Plin di carne con fonduta di pecorino al pepe 25,00€

Plin di salsiccia di Bra con fonduta di Castelmagno 26,00€

Plin di salsiccia di Bra con fonduta di pecorino al pepe 25,00€

Plin Barbera e Champagne 25,00€

Tajarin 60 tuorli al Castelmagno / sugo d'arrosto / burro e salvia / ragù salsiccia di Bra 25,00€

100g

150g

Cubo di vitello tonnato

18,00€

22,00€

BONET SALATI DI VERDURE

150g

Tortino di verdure senza farina i cui gusti variano a seconda della stagione

16,00€