

la Cucina

L'armonia fra gli ingredienti e la ricerca costante della qualità saranno determinanti per il vostro palato. La cucina di Abrì si innamora delle migliori materie prime e sceglie piatti creativi o tradizionali dai sapori autentici.

Abrì

ALCHIMIE DI SAPORI

Antipasti

Dalla cucina

Gamberoni* marinati agli agrumi alla griglia su crema di ceci e timo	€ 13,50
Tortino di al cavolo nero con fonduta di formaggi e uva passa	€ 10,00
Vitello tonnato cotto a bassa temperatura al punto rosa	€ 11,00
Tartare di vitella piemontese con senape di grani di Dijon e battuta di capperi	€ 12,00
Carciofi in pastella	€ 9,00

Dalla pizzeria

LE FOCACCE

La classica: olio evo, rosmarino, origano fresco, sale	€ 5,00
Segusina: brie, miele alle arance, noci	€ 12,00
Palatina: alici, provola affumicata, pomodori confit, origano fresco	€ 13,00
Decumana: crema di zucca, lardo di colonnata IGP, polvere di olive, verza viola	€ 14,00
Marmorea: prosciutto cotto Praga, funghi trifolati, stracciatella di burrata, prezzemolo	€ 15,00

Primi

Utilizziamo solamente pasta fresca cercando di unire al rispetto della tradizione la voglia di sperimentare, sempre con una costante ricerca della qualità delle materie prime.

Bigoli di pasta fresca cacio e pepe alla vecchia maniera	€ 10,00
Tagliolini con carciofi e guanciale	€ 12,00
Vellutata di zucca e castagne con crostini provenzali	€ 9,00
Plin al sugo d'arrosto	€ 12,00
Paccheri al ragù bianco di orata*, zucchine e scorza di lime	€ 13,00

Secondi

La nostra carne proviene da una cascina nel chierese, a pochi passi da Torino: animali allevati solo con mangimi naturali e selezionati. Il pesce viene scelto, selezionato e lavorato giornalmente per meglio esaltarne il sapore; così come le verdure, sempre fresche e di stagione.

Polpo alla "Gallega"	€ 15,00
Filetto di vitella piemontese con carciofi e patate gratinate al forno	€ 19,00
Tagliata di vitella piemontese (180g) con scaglie di grana, rucola e pomodoro ciliegino	€ 16,00
Guancia di maialino con purea di patate e menta e riduzione di miele di acacia	€ 18,00

Contorni

Insalata mista	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Spinacini freschi saltati in padella	€ 5,00
Verza scottata in padella	€ 5,00

Farinate 100% bio e gluten free

Si narra che la FARINATA, sia nata nel 1284, quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia di Meloria. Al ritorno dalla battaglia, le navi genovesi si trovarono coinvolte in una tempesta ed alcuni barili d'olio e farina di ceci si rovesciarono bagnandosi d'acqua salata. A causa della scarsità di provviste, fu recuperato tutto il possibile e ai marinai fu servito quel miscuglio di ceci ed olio che questi, misero ad asciugare al sole fino ad ottenere una sorta di frittella.

Farinata classica	€ 4,00
Farinata con gorgonzola	€ 5,00
Farinata con nduja	€ 5,00

Pizze

La nostra pizza è croccante, leggera, digeribile e meno calorica rispetto alle pizze tradizionali. una miscela esclusiva di farine ed una lunga lievitazione garantiscono leggerezza e digeribilità. selezioniamo con cura ed attenzione tutti gli ingredienti. utilizziamo salsa di pomodoro biologica e italiana al 100% e mozzarella fior di latte a km 0.

Le Focacce

La classica: olio evo, rosmarino, origano fresco, sale	€ 5,00
Segusina: brie, miele alle arance, noci	€ 12,00
Palatina: alici, provola affumicata, pomodori confit, origano fresco	€ 13,00
Decumana: crema di zucca, lardo di colonnata IGP, polvere di olive, verza viola	€ 14,00
Marmorea: prosciutto cotto Praga, funghi trifolati, stracciatella di burrata, prezzemolo	€ 15,00

Le Speciali

Amatriciana	€ 9,00
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, pecorino romano DOP, guancialetto croccante, pepe	
Carbonara	€ 9,50
Fior di latte, pecorino romano DOP, guancialetto croccante, pepe, uovo	
Calabrese	€ 9,50
Mozzarella di bufala, nduja, pomodorini confit, basilico fresco, olio evo	
Piemontese	€ 12,50
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, rucola, cruda di salsiccia di Bra, pomodorini freschi, scaglie di grana	

Le Vegetariane

Norma	€ 8,00
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, melanzane, ricotta salata, basilico fresco, olio evo	
Tradizionale	€ 8,00
Pomodoro bio 100% italiano, zucchine, peperoni, melanzane, prezzemolo, olio evo	
Zucchine	€ 8,50
Fior di latte, zucchine, pecorino romano DOP, pomodorini freschi, basilico fresco, olio evo Con salsiccia di Bra + 1,00	
Emiliana	€ 10,00
Fior di latte, stracchino, pomodorini freschi, rucola, scaglie di grana, olio evo Con mozzarella di bufala + 2,00	
Sottobosco	€ 12,00
Fior di latte, pecorino romano DOP, gorgonzola, crema di tartufo, funghi, rucola	

Le Classiche

Marinara	€ 5,50
Pomodoro bio 100% italiano, aglio, prezzemolo, olio evo	
Margherita	€ 6,50
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, basilico fresco, olio evo	
Patate	€ 6,50
Fior di latte, patate, rosmarino, pepe, olio evo con lardo di Colonnata igp + € 2,00	
Partenopea	€ 7,50
Fior di latte, salsiccia, friarielli	
Diavola	€ 7,50
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, spianata calabra Con nduja di Spilinga +1,00	
Crostino	€ 7,50
Fior di latte, prosciutto cotto, parmigiano reggiano DOP, olio evo Con cotto Praga fuori cottura+1,50	
Napoli	€ 8,00
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, alici, capperi, origano fresco	
Quattro formaggi	€ 8,00
Fior di latte, fontina, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, olio evo Con crema di tartufo + 1,00	
Capricciosa	€ 10,00
Pomodoro bio 100% italiano, fior di latte, funghi champignon, carciofi, olive, prosciutto crudo	

La Dolce

Barattina	€ 7,00
Crema spalmabile Baratti & Milano	

Dolci

Tiramisù con scaglie di cioccolato Baratti & Milano	€ 5,00
Panna cotta aromatizzata menta e cioccolato	€ 5,00
Bouquet con crumble di amaretti	€ 5,00
Cheesecake al passion fruit	€ 5,00
Crema catalana allo zenzero	€ 5,00
Sorbetti vari di frutta	€ 5,00
Gelato al cioccolato fondente con granella di noci	€ 5,00
Gelato alla crema affogato al caffè	€ 5,00
Gelato alla crema artigianale con cioccolata calda Baratti&Milano 72% cacao	€ 5,00

Bevande analcoliche classiche

Acqua Naturale/Gasata (50 cl)	€ 1,00
Acqua Abri microfiltrata (1 litro)	€ 1,50
Coca Cola/Coca Zero (bottiglia vetro da 33 cl)	€ 3,00
Coca Cola (alla spina)	piccola € 2,00
Coca Cola (alla spina)	media € 4,00
Fanta (bottiglia vetro da 33cl)	€ 3,00

Bevande analcoliche artigianali bio

Cortese Originale dal 1959 è la vera alternativa Biologica per chi ama le bevande frizzanti. Una linea completa di bevande in perfetto stile italiano, per palati esigenti e per chi vuole distinguersi con ricercatezza e desidera bere sano.

Chinotto Cortese bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50
Aranciata Cortese Rossa bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50
Cedrata Cortese bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50
Limonata Cortese bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50
Gazzosa Cortese bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50
Spuma Cortese Bionda bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50
Tonica Bionda Cortese bio (bottiglia di vetro da 275ml)	€ 3,50

Birre alla spina

La birra aveva analogia importanza nell'Antico Egitto, dove la popolazione la beveva fin dall'infanzia, considerandola anche un alimento ed una medicina.

CLASSICHE

Poretti 4 Luppoli - Piccola bionda	€ 3,50
Poretti 4 Luppoli - Media bionda	€ 5,00
Poretti 6 Luppoli - Piccola rossa	€ 3,50
Poretti 6 Luppoli - Media rossa	€ 5,50
Poretti ipa 9 luppoli - Piccola	€ 3,50
Poretti ipa 9 luppoli - Media	€ 5,50
Poretti blanche 9 luppoli - Piccola	€ 3,50
Poretti blanche 9 luppoli - Media	€ 5,50

Birre in bottiglia

CLASSICHE

Ceres (33cl)	€ 4,00
Tennent's (33cl)	€ 4,00
Menabrea (33cl)	€ 4,00
Ichnusa non filtrata (33cl)	€ 4,00
Corona (33cl)	€ 4,00

Birre Soralamà

Dalla purezza dell'acqua di montagna della Val di Susa (Torino) e dall'utilizzo di materie prime naturali di prima qualità tipiche del territorio nasce soralamà. una birra artigianale cruda, viva, non pastorizzata, caratterizzata da una grande fragranza, bevibilità e digeribilità.

SLURP - Alc. 4,8%vol. - 12°P Pils particolarmente luppolata. Colore giallo paglierino, aromi floreali e agrumati.	33cl € 6,00	75cl € 11,00
WOW - Alc. 5,8%vol. - 15°P Bock doppio malto fermentata con tre spezie rosse con note di caramello e miele	33cl € 6,00	75cl € 11,00
GENNY - Alc. 4,8%vol. - 12°P A base di frumento ispirata alle blanches belghe, aromatizzata al fiore di Genepy.	33cl € 6,00	
OH - Alc. 7,2%vol. - 18°P Strong Ale dal colore rosso intenso; note di frutta cotta, di caramello. Beverina per la sua gradazione alcolica; altamente apprezzata.	33cl € 6,00	
BITREX - Alc. 6,9 %vol. - 19°P Birra ambrata ad alta fermentazione ispirata alle America IPA; altamente apprezzata.	33cl € 6,50	

ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI?
CHIEDICI INFORMAZIONI SUL NOSTRO MENÙ

Si avvisa la clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

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

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio e loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *