

Menu Degustazione

Visita il nostro
Birrificio e Scopri
come nasce la
Birra Troll!

Il Troll Sbronzo in Cucina

Questo menù vuole conciliare i nostri due prodotti di spicco: carne e birra. Ogni piatto è studiato per risaltare al meglio la componente carnivora, lasciando però spazio alla birra, che aggiunge note di diverso sapore ad ogni piatto, anche in base alla sua preparazione. Rivolto a chi di birra non ne ha mai abbastanza!

Il Bis che non ti aspetti

Testina di Fassona sfilacciata e tartare di trota, marinata nella birra Panada e affumicata a freddo, servite con maionese al lampone

Porter Flank Steak

Bavetta di Fassona marinata in salsa di soia e birra scura Port'Er Mejo, aglio e miele, servita con riduzione della marinatura

Stinco Ubriaco

Stinco di Fassona cotto in argilla con mosto di birra e patate, servito con falsa insalata russa

Piccola Selezione di Formaggi

Zabaione alla Birra

con guarnizioni

€ 35.00
a persona

Con Supplemento di 10.00€ a persona è possibile abbinare a ogni piatto un assaggio di birra

Acqua e Caffè compresi.
Coperto escluso € 2.50€. Minimo per 2 persone

I Menu non sono soggetti a modifiche.

Allergeni: pesce, glutine, uovo, soia, latte, sedano, frutta a guscio

Menu Degustazione

Il Troll in giro per il Mondo

Il menù ha lo scopo di portare uno stile fusion nella nostra cucina: piatti di origine internazionale vengono qui reinterpretati cercando di mantenere sempre un tocco di italianità. E' rivolto a chi, almeno con la ricerca dei sapori e del gusto, vuole espatriare un po'.

Dal Giappone al Piemonte

Sushi e nigiri misti di carne cruda e trota marinata, ramen rivisitato senza noodles, accompagnati da salsa di soia insaporita dal brodo di carne e guarnizioni di stagione

Diaframma Affumicato

Servito al carrello, affumicato in stufetta d'epoca, servito con guarnizioni di stagione

Asado

Scaramella cbt con salsa chimichurri leggermente piccante e spaghetti di peperoni

Piccola Selezione di Formaggi

Bavarese alle Fragole

con ganache al cioccolato

€ 35.00
a persona

Con Supplemento di 10.00€ a persona è possibile abbinare a ogni piatto un assaggio di birra

Acqua e Caffè compresi.
Coperto escluso € 2.50€. Minimo per 2 persone

I Menu non sono soggetti a modifiche.

Allergeni: pesce, glutine, uovo, soia, latte, sedano, frutta a guscio

Menu Degustazione

Il Troll che non si accontenta Mai

Perché scegliere quando puoi assaggiare tutto? Questo menù è studiato per promuovere tutti i nostri piatti sotto forma di finger food. Ogni portata è un massimo di 50/60grammi per permettervi di assaggiare tutto, birra compresa, la quale sarà abbinata ad ogni piatto.

Bis di Crudi

Battutina al coltello con guarnizioni di stagione e carpaccio di Fassona

Vitello Tonnato

Girello al punto rosa con patè di tonno

Ramen di Cuneo

Noodles di carne serviti con guarnizioni e salsa di soia con brodo caldo

Diaframma Affumicato

Affumicato nella stufetta d'epoca con guarnizioni di stagione

Porter Flank Steak

Bavetta marinata in salsa di soia e birra scura Porter, aglio e miele

Tagliata di Fassona

Servita al naturale

Asado

Scaramella cbt con salsa chimichurri leggermente piccante

Stinco Ubriaco

Stinco di Fassona cotto nel mosto di birra

Pezzo Stracotto

A seconda della disponibilità della nostra macelleria

Formaggi

Mix di latte: capra, bufala, vacca, pecora con confetture di nostra produzione

Dolce a Scelta

€ 60.00
a persona

I Menu non sono soggetti a modifiche.

Allergeni: pesce, glutine, uovo, soia, latte, sedano, frutta a guscio

Birra, Acqua, Caffè e
Coperto compresi.
Minimo per 2 persone

A ogni portata
verrà abbinata
una birra

Per i Bimbi

Menu riservati a
tutti i bambini
fino ai 12 anni!

Menu Minions

€ 15.00 a bimbo

Hamburger

Hamburger di Fassona nel panino, con insalata, maionese e ketchup, con la possibilità di aggiungere il formaggio. Servito con patatine fritte.

Gelato al fior di latte con biscotti

Bibita a scelta

Coperto incluso

Allergeni: glutine, uovo, latte, sedano

€ 18.00 a bimbo

Menu Dumbo

Antipasto

Vitellino Tonnato con patè di tonno

Orecchia di Dumbo

Milanese impanata e frita, servita con patatine fritte.

Gelato al fior di latte con biscotti

Bibita a scelta

Coperto incluso

Allergeni: glutine, uovo, latte, pesce, sedano

**VUOI SCOPRIRE COME
SI REALIZZA LA BIRRA TROLL?**

Organizziamo Visite Guidate!
Visita il nostro sito per scoprire tutte le proposte!



Antipasti

I Marchiati Troll

Alcuni piatti sono con il tempo diventati un tratto distintivo della nostra cucina, un biglietto da visita per farci riconoscere. Ecco alcuni di loro:

La Panada Scomposta

€ 10.00

La panada nasce come una zuppa tipica delle zone più povere del Piemonte, fatta con il pane raffermo ammollato in acqua o, per i più fortunati, nel latte. Qui da noi assaggerete la versione rivisitata dal nostro cuoco Davidino, molto legato al piatto, arricchita da uovo pochè fritto, fonduta, croccanti e profumi dell'orto.

Abbinamento consigliato: *Dorina*

Allergeni: uovo, latte, glutine

Il Bis che non ti Aspetti

€ 12.00

Fin dagli albori della nostra cucina è stata presente la **trota, marinata nella birra blanche Panada e affumicata a freddo**. Servita sotto forma di filetto, di tartare, finalmente ha trovato il suo connubio: la lingua! Quindi tartare di trota, marinata e affumicata, **lingua sfilacciata e scottata** o testina (a seconda disponibilità) a formare un bis veramente inaspettato, ma che rappresenta a pieno l'utilizzo della nostra birra in cucina.

Abbinamento consigliato: *Panada*

Allergeni: uovo, latte, glutine

Fassona, Gallina e Tartufi

€ 20.00

Di per sé un piatto semplice: carpaccio di Fassona, uovo cotto in cocotte e tartufo fresco. Poi c'è il gelato al tartufo, capace di far innamorare con la sua nota salata e aromatizzata; l'uovo è arricchito da formaggio, crostini oltre che dall'olio tartufato...e infine: fresco e perfetto così com'è, senza aggiunte. Un piatto che si sposa con tutte le stagioni.

Abbinamento consigliato: *Daü*

Allergeni: uovo, latte, glutine

Il Pane, la Focaccia e i grissini sono realizzati in casa da noi

Coperto € 2.50 a persona

Litro di Acqua Naturale o Gasata € 2.00



VISITA IL
NOSTRO
SITO!

provala con
topinambur + € 2.00
con funghi + € 5.00
o con tartufo + € 7.00

Per tutti i gusti

Il Vitel Toné

€ 12.00

Girello di fassona cotto al punto rosa con patè di tonno e capperi, pan brioche e disidratato di acciughe.

Abbinamento consigliato: *Brunalpina*

Allergeni: pesce, glutine, latte

Tris di Fassona Cruda

€ 18.00

Battuta 100gr con pesto di zucchine, stracchino di capra
Dadolata di Fassona su cialda di parmigiano con cipolle caramellate
Carpaccio di Fassona con grana e miele di castagno.

Abbinamento consigliato: *Patela*

Allergeni: uovo, latte

VUOI UNA
BATTUTA
SEMPLICE?

100gr di carne
cruda,
olio sale e pepe
€ 10.00

Il Tagliere del Troll

€ 16.00

Affettati e pane. Gli affettati sono tutti realizzati da noi, e il pane non serve quando puoi usare le palle del Troll! Un mix perfetto per un antipasto in condivisione.

Abbinamento consigliato: *Valaschina*

Allergeni: glutine, anidride solforosa, uovo

Un po' di Asia a Vernante

I seguenti antipasti sono rappresentativi di una cucina in stile Fusion che vuole unire la tradizione a sapori e pietanze più orientali.

PALLE DEL TROLL!

Le palle del Troll sono ordinabili come porzione singola con fonduta

€ 4.00

Dal Giappone al Piemonte

Perché scegliere quando puoi averli entrambi?
Ramen, Hosomaki e Nigiri in un unico piatto!
Consigliato per 2 persone
€ 20.00

Il Ramen di Cuneo

€ 12.00

Noodles di carne con guarnizioni varie, serviti con salsa di soia e brodo caldo di carne mista.

Allergeni: uovo, soia, glutine

Hosomaki e Nigiri Nostrani

€ 12.00

Roll con alga, riso e trota marinata, guarnizioni varie
Nigiri con carpaccio di Fassona e trota marinata.

Allergeni: pesce, soia, uovo, glutine, latte

Dalla nostra Macelleria

La Vera Essenza del Troll

Alcuni piatti più di altri sono rappresentativi di studio e ricerca dietro le preparazioni che ogni giorno impegnano la nostra cucina; inoltre meritano una menzione o per l'uso sapiente della birra o per la particolarità con cui vengono elaborati: in questi piatti troverete il cuore pulsante del Troll!

Porter Flank Steak

€ 18.00

Già il pezzo è poco conosciuto: la bavetta. Morbida e tenera eppure poco utilizzata, tranne che da noi, dove viene perfezionata con una marinatura a base di birra scura porter, una birra molto saporita, amplificata da aglio e miele e salsa di soia. Cotta in griglia, perfetta a gustarsi in cottura al sangue o media.

Abbinamento consigliato: *Shangrilà, Febbre Alta*

Allergeni: glutine, soia

Orecchia di Elefante

€ 30.00

La milanese come dovrebbe essere: spessa un dito e con l'osso. Una bella bistecona arricchita dall'impanatura leggera fatta solo con albumi e grissini. E' un piatto che nasce quasi per gioco: in periodo di quarantena è stato provato, è entrato nel menù dell'asporto e da allora non è più uscito, diventando un bel pilastro del locale.

Abbinamento consigliato: *IPA*

Allergeni: glutine, uovo

Asado con salsa Chimichurri*

€ 15.00

La scaramella, la pancia che solitamente in Piemonte si usa per il gran bollito: noi la porzioniamo, la cuociamo a bassa temperatura, la rifiniamo in griglia. Valorizziamo la componente grassa del pezzo, quello che dà un sapore unico al piatto, provato, riprovato e approvato! La chimichurri è quel tocco latino, una salsa a base di prezzemolo, leggermente piccante che crea un'esplosione di gusti in bocca

Abbinamento consigliato: *Patela*

Allergeni: glutine, soia

Stinco Ubriaco

€ 17.00

Anche la carne ama la nostra birra. Infatti lo stinco ne beve a litrate, ci cuoce letteralmente dentro fino a diventare tenero come burro.... Un pezzo che si scioglie in bocca, estremamente saporito grazie alla cottura con la birra, in argilla su brace. Lo serviamo con una falsa insalata russa: senza maionese e tonno, ma con tonno e midollo, oltre che con polenta grigliata. Un must del locale, non si può non assaggiarlo almeno una volta.

Abbinamento consigliato: *Palanfrina, Patela*

Allergeni: glutine, pesce

Dal più Povero al più Ricco!

Vuoi solamente le trippe fritte? Chiedi la porzione singola a € 4.00!

Aveva Fegato questa Fassona*

€ 15.00

Per tutti gli amanti delle frattaglie e dei gusti forti: fegato di Fassona accompagnato da trippe fritte, purea di fragole e crumble di cacao, trippe fritte.

Abbinamento consigliato: *Shangrilà, Febbre Alta*

Allergeni: glutine, frutta a guscio

Diaframma Affumicato

€ 15.00

Un pezzo saporitissimo, spesso confuso per una frattaglia: in realtà un muscolo pieno di sapore, da gustare appena scottato. Noi lo affumichiamo nella nostra stufetta d'epoca per dargli una marcia in più. Un piatto tutto da scoprire.

Abbinamento consigliato: *Shangrilà Fumè*

Costata Frollata

La bistecca di circa 600gr, saporita e grassottella, servita con verdure grigliate.

Abbinamento consigliato: *Shangrilà, Febbre Alta*

€/hg 5.00

Tomahawk Frollata

La costata dei Pellerossa: inconfondibile osso a forma di accetta, bistecone di circa 1kg/1.5kg, servito con verdure grigliate e pietra ollare.

Abbinamento consigliato: *Patela, Shangrilà*

€/hg 5.00

Fiorentina Frollata

€/hg 7.00

Il taglio più nobile del carrè: la bistecca con l'osso a forma di T, da una parte il filetto tenero e magro, dall'altra il controfiletto saporito, circa 1kg di piacere. Servita con verdure grigliate e pietra ollare.

Abbinamento consigliato: *Shangrilà, Febbre Alta*

Allergeni: glutine, frutta a guscio

Quelli su prenotazione

Se siete un tavolo numeroso, o semplicemente avete voglia di gustare qualche altra specialità, sappiate che potete prenotare tagli come:

PICANHA, BOCCIA DI PRIMO TAGLIO IN CROSTA DI PANE, FILETTO DI MAIALE MARINATO NELLA SHANGRILÀ* E ALTRI ANCORA!

Gli Immancabili della Brace

Tagliata di Fassona

€ 16.00

Il pezzo magro e tenero che mette d'accordo tutti!!! Qui lo gustate nella sua semplicità: solo grigliato, niente di più. Lo consigliamo al sangue.

Abbinamento consigliato: *Patela, Shangrilà*

Allergeni: glutine, frutta a guscio

Grigliatona Mista x 2*

€ 35.00

Per grandi e piccini, da condividere: salsiccia, alette di pollo, spiedini, costine e wursterl, il tutto accompagnato da verdure grigliate. Consigliata per 2 persone.

Abbinamento consigliato: *Patela*

Allergeni: può contenere glutine

Per ogni aggiunta
come formaggio
o bacon +0.50€

Gli Hamburger Gourmet

Tutti gli Hamburger
possono essere serviti
al piatto, fritti (+1.00€)
o doppi (+5.00€)

Belin Burger

€ 17.00

Pane, hamburger 150gr, pesto di zucchine, stracchino di capra, bacon croccante, insalata. Servito con patatine fritte.

Allergeni: latte, glutine, sedano

Smoked Pulled Burger

Pane, hamburger 150gr, pulled di maiale affumicato con salsa BBQ, formaggio, cipolle caramellate, salsa BBQ, insalata. Servito con patatine fritte.

Allergeni: latte, glutine, sedano, soia

€ 18.00

Tartare Burger

Pane, hamburger di carne cruda 150gr, cipolla cruda, scaglie di formaggio, pomodorini confit e aromi di stagione. Servito con patatine fritte.

Allergeni: latte, glutine

€ 17.00

Truffle Burger

Pane, hamburger 150gr, uovo barzotto fritto, maionese, tartufo fresco, insalata. Servito con patatine fritte.

Allergeni: latte, glutine

€ 20.00

Veggie Burger

Pane, burger veggie 150gr, insalata, pomodoro, verdure grigliate, ketchup e maionese. Servito con patatine fritte.

Allergeni: latte, glutine, sedano, soia, uovo

€ 14.00

I Contorni

Mangiale con
la bagna caöda!
Barattolo € 2.00

Verdure Grigliate

€ 8.00

Contorno composto da zucchine, peperoni, cipolle grigliati. Può subire variazioni in base alla stagionalità dei prodotti.

Robiolone Lardellato

Robiolone di latte vaccino con pancetta grigliato alla brace.

€ 8.00

Allergeni: latte

Patate Fritte

Servite con ketchup e maionese di nostra produzione.

€ 3.50

Allergeni: latte

Insalata che vuoi tu!

Base € 4.00

La base dell'insalata è la gentilina, aggiungi a piacimento i seguenti ingredienti al prezzo di +0.50€ ciascuno:
pomodoro, cipolla cruda, tonno, uovo fritto, formaggio, bacon, verdure

Evita gli sprechi!
Ordina solo le salse
che preferisci!

Il Carrello dei Formaggi

Il carrello dei formaggi sta diventando sempre più un fiore all'occhiello del locale: la selezione è frutto di una scelta per **omaggiare il territorio** della nostra vallata e non solo; pertanto tutti i produttori sono anche nostri collaboratori e i formaggi vengono serviti al carrello per **evitare sprechi**.

ASSAGGIO
SINGOLO
€ 5.00

Giro d'orologio completo

12 pezzi di formaggio a scelta tra latte vaccino, di capra, di pecora o di bufala, serviti con confetture.

consigliato per 3/4 persone

€ 32.00

Allergeni: latte

Mezz'ora di Formaggi

€ 22.00

6 pezzi di formaggio a scelta tra latte vaccino, di capra, di pecora o di bufala, serviti con confetture.

Allergeni: latte

Quarto d'ora di Formaggi

€ 15.00

4 pezzi di formaggio a scelta tra latte vaccino, di capra, di pecora o di bufala, serviti con confetture.

Allergeni: latte

I Dolci

Una buona cena non può che terminare con un dolce! Tutte le preparazioni sono realizzate direttamente da noi, per offrire il massimo della freschezza.

Bonet Bi-Color

€ 7.00

Bonet al cacao e agli amaretti con coulis di fragole e caramello

Abbinamento consigliato: *Geisha, Karuna* Allergeni: latte, glutine, uovo, frutta a guscio

Meringone

€ 10.00

Doppia meringa con panna montata e cioccolato fuso. Consigliato per 2 persone.

Abbinamento consigliato: *Geisha, Karuna* Allergeni: latte, uovo

Zabajone alla Birra

€ 6.00

Servito con brownie al cioccolato e sbrisolona alle nocciole

Abbinamento consigliato: *Geisha, Karuna* Allergeni: latte, glutine, uovo, frutta a guscio

Tiramisù

€ 6.00

Un grande classico della tradizione italiana.

Abbinamento consigliato: *Geisha, Karuna* Allergeni: latte, glutine

Frutta Grigliata

€ 7.00

Mela e Ananas (in base alla stagione) grigliati, serviti con gelato alla cannella e caramello salato.

Abbinamento consigliato: *Geisha, Karuna* Allergeni: latte, glutine, uovo

Macedonia con Sorbetto al Sidro di Birra

€ 7.00

Frutta di Stagione a tocchetti con sorbetto al sidro di birra

Abbinamento consigliato: *Geisha, Karuna* Allergeni: glutine