NEO BISTROT

IL MENÙ

DALLE 12:00 ALLE 23:00 P.M.

TESORI D'ORIENTE: ANELLO DI COUS COUS

Savarin di cous cous all'orientale
con verdure di stagione saltate
€ 7,50

TRE, NUMERO PERFETTO

Tre cereali risottati con pollo,
granella di nocciola gentile del Piemonte,
serviti su fonduta di caprino
€ 8,50

SEMPLICEMENTE, NIÇOISE

Misticanza, pomodoro,
patate gialle al vapore, fagiolini,
uovo sodo, tonno del Mediterraneo,
acciughe del Cantabrico
e olive taggiasche
€ 8,50

INSALATA DELLO CHEF

Crudités di verza, ceci fritti e speck
€ 7,50

TIMBALLO DI RISO VENERE

Pere madernassa, radicchio di Chioggia
e granella di noci di Sorrento
€ 8,50

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Straccetti di pollo al sesamo croccante,
sfilacci di zucca e carote sfumate,
misticanza
€ 8,50

INSALATA DI CARCIOFI

Julienne di carciofi della Riviera Ligure,
scaglie di Parmigiano Reggiano, valeriana
€ 7,50

INSALATA DI POLPO

Polpo rosticciato, cubi di patate
di Entracque, croccante di zucchine
e carote
€ 9,00

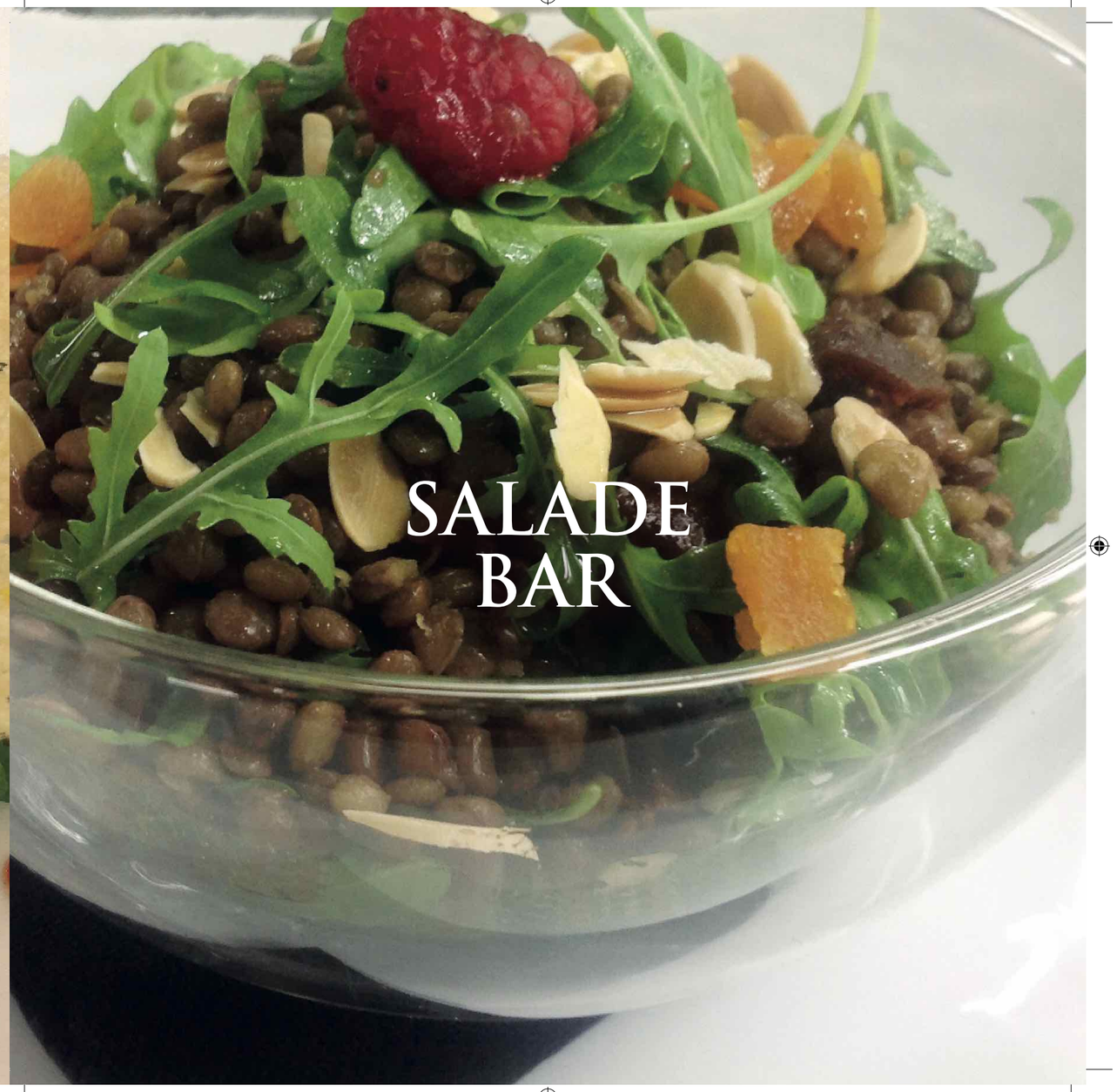
OMEGA 3

Baffe di salmone salmistrato all'arancia,
carpaccio di tonno affumicato, veli
di cipolla rossa in agrodolce e chips
di topinambur artigianali
€ 10,50

BRESAOLA

Veli di bresaola della Valtellina,
rughetta selvatica e cialde
di Grana Padano
€ 8,50

ANTIPASTI


SALADE
BAR

UN GRANDE CLASSICO

Vitel Tonné cotto
a bassa temperatura
con salsa all'antica home made
e fiori di cappero di Salina

€ 8,50

.....

RESPIRO DI PIEMONTE

Sformatino di cardo gobbo di Cervere
e nocciole delle Langhe su fonduta
di Toma di Lanzo

€ 8,00

.....

BATTUTA DI FASSONA

Fassona piemontese (150gr)
battuta al coltello, olio extra vergine
di oliva del Garda, fiocchi di sale
di Maldon, scaglie di Grana Padano
e perle di chocaviar 75% Venchi

€ 8,50

.....

TUTTO FUMO...
DAL MARE DI MALDON

Selezione di gamberetti, sgombro,
salmone selvaggio e anguilla
affumicati a bassa temperatura

€ 10,50

.....

RE DEL MARE

Tartare di tonno di Sicilia
con emulsione di mandorla pizzuta
di Avola, veli di porro di Cervere
caramellati e chips di riso Venere

€ 9,50

.....

ORTO D'AUTUNNO

Tortino di patate e broccolo,
cavolfiore croccante e terra
di pane nero aromatizzato
all'aglio di Caraglio

€ 8,50

.....

GNOCCHI CACIO E PEPE

Gnocchi di patate fatti in casa su fonduta
di formaggi al pepe nero selvaggio
del Madagascar

€ 9,50

.....

UN MAL...TAGLIATO

Straccetti di pasta irregolari fatti in casa
al ragù di Fassona piemontese tagliato
in punta di coltello

€ 9,00

.....

CARNE IN RAVIOLO

Ravioli fatti in casa ripieni di trilogia
di carni (Fassona, salsiccia di Bra
e prosciutto crudo di Parma) cotta
a bassa temperatura, condita con verdure
dell'orto invernale al fondo bruno

€ 11,00

.....

AGLIO, OLIO E ACCIUGHE

Linguine con aglio di Caraglio,
olio extravergine di oliva del Garda,
peperoncino fresco e acciughe
del Cantabrico

€ 8,50

.....

FARRO & CO.

Pappardelle rustiche di farro con ragù
di lenticchie rosse di Castelluccio

€ 8,00

.....

RAVIOLI & CROSTACEI

Ravioli ripieni di crostacei con concassé
di pomodoro, prezzemolo fritto
e talli d'aglio di Sulmona

€ 11,00

.....

IN FONDO, È CARNAROLI

Risotto mantecato al fondo bruno e chips
di funghi misti alle erbe aromatiche

€ 10,00

.....

UN (SOR)RISO DAL MARE

Carnaroli con guazzetto bianco
di crostacei e molluschi secondo
disponibilità servito con foglie
di carciofo croccanti

€ 12,00

.....

CARA VECCHIA ZUPPA

Mélange di legumi presidio Slow Food,
verdure croccanti, con crostini di segale
tostati al burro di cacao

€ 7,50

.....

CENERENTOLA

Vellutata di zucca e porri, con sfere
di caprino aromatizzate alle erbe

€ 8,00

.....

UN FAR(R)O IN MEZZO AL MARE

Zuppa di farro con seppioline
e vongole veraci

€ 8,00

.....

SECONDI

I NOSTRI SECONDI SONO SERVITI CON IL CONTORNO SUGGERITO DALLO CHEF

PRIMI E ZUPPE

IL TUO FILETTO

Filetto di Fassona piemontese (200gr)
al fondo bruno servito su medaglione
di patate di Entracque brasate al burro
di cacao Nappato / Salsa al pepe verde
/ Salsa alla senape

€ 18,50

.....

TAGLIATA

Fassona piemontese (200gr),
olio extravergine di oliva del Garda,
rosmarino, sale rosa dell'Himalaya e pepe
selvaggio, accompagnato da un misto
di verdure dell'orto al burro di cacao

€ 16,50

.....

TRANCIO DI TONNO

Tonno di Sicilia scottato su concassè
di pomodoro fresco, olive taggiasche
della Riviera Ligure, capperi di Salina,
cipolla rossa piemontese, accompagnato
da verdure in tempura

€ 16,50

.....

TUTT'ORECCHIE...
LA VERA MILANESE

Milanese di vitello
(orecchia di Elefante, 200gr)
preparata secondo tradizione
e cotta in burro chiarificato.
In accompagnamento,
contorno secondo
disponibilità dell'orto

€ 16,50

.....

DALLA PARANZA

Un misto da scoprire
in abbinamento
a salse artigianali

€ 14,50

.....

PAVÈ DI SALMONE

Salmone selvaggio brasato al burro
di cacao, servito con verdura
di stagione all'agro

€ 16,50

.....

CHIPS ALLA MODA
RELAIS CUBA

Patate fritte al forno

€ 4,50

.....

BRASATO D'ORTO

Patate brasate al burro di cacao

€ 4,50

.....

VERDE FOGLIA

Insalata mista di stagione

€ 4,50

.....

COMPOSIZIONE
VEGETALE

Insalata in foglia e non solo

€ 5,00

.....

DALLA GRIGLIA

Verdure grigliate

€ 5,50

.....

MODA GIAPPONESE

Verdure in tempura

€ 5,50

.....

STREET FOOD… A CASA CUBA

CONTORNI

HAMBURGER
Pane con lievito madre Relais Cuba
al sesamo, hamburger di Fassona piemontese
e pasta di salsiccia, lattuga, pomodoro,
ketchup e maionese senapata
€ 7,50

CHEESEBURGER
Pane con lievito madre Relais Cuba
al sesamo, hamburger misto di Fassona
e pasta di salsiccia (150gr), Raschera
d'alpeggio DOP, pomodoro, insalata,
ketchup e maionese senapata
€ 8,50

XXL
Pane con lievito madre Relais Cuba
al sesamo, hamburger misto di Fassona
e pasta di salsiccia (150gr), Raschera
d'alpeggio DOP, bacon croccante,
pomodoro, insalata, cipolla caramellata,
ketchup e maionese senapata
€ 9,00

VEGBURGER
Pane con lievito madre Relais Cuba
al sesamo, burger di legumi e verdure,
insalata, pomodoro.
Su richiesta: formaggio e/o cipolla
€ 9,00

FISH BURGER
Pane con lievito madre Relais Cuba
al sesamo, tonno rosso impanato,
robiola di Roccaverano, julienne
di cavolo rosso, salsa tartara
€ 9,50

CLUB SANDWICH
Pan carré con lievito madre Relais Cuba
tostato, tacchino brasato alla piastra
(80gr), bacon croccante, pomodoro,
insalata, maionese senapata
€ 12,50

CLUB SANDWICH FISH
Pan carré con lievito madre Relais Cuba
tostato, tonno rosso, bacon croccante,
ricotta di capra, pomodoro,
insalata, salsa tartara
€ 12,50

CLUB VEGETARIANO
Pan carré con lievito madre Relais Cuba
tostato, veli di verdure grigliate,
robiola di Roccaverano, insalata,
pomodoro, maionese senapata
€ 12,00

L'ARABO MEDITERRANEO
Pane arabo con lievito madre Relais Cuba,
crudo Tanara di Langhirano 24 mesi,
mozzarella di bufala, pomodoro, insalata,
maionese, olio extra vergine e basilico
€ 7,50

TUTT'UN ALTRO GRATIN
Conchiglie gratinate
con vinaigrette
lemon-zenzero
€ 15,00

CHARCUTERIE AL COLTELLO
Selezione di salumi
tipici italiani e piemontesi,
serviti con focaccina
calda fatta in casa
mezza porzione € 7,00
porzione intera € 12,00

NON FARE IL POLLO
Straccetti di petto di pollo
fritti in forno
in fiocchi di pane,
serviti con ristretto
di salsa di soia
mezza porzione € 6,00
porzione intera € 9,50

VERDURE IN TEMPURA
Verdure fresche di stagione
in pastella fritte nel wok
€ 5,50

FISH & CHIPS, TUTTA UN' ALTRA STORIA
perle di baccalà mantecato
e crema di patate aromatizzata
allo zenzero e pepe nero, avvolte
da croccante panatura
€ 8,50

È ORA DI...
Orologio di formaggi serviti con miele,
marmellate, frutta secca e pane
con lievito madre fatto in casa
mezzo orologio € 6,50
orologio € 10,00

Chiedi al sommelier
il calice da abbinare

CRÊPES

APPETIZER

CAPRESE MA SALATA
Mozzarella fior di latte,
pomodoro a grappolo, basilico ligure,
olio extra vergine di oliva
del Garda e sale
€ 6,50

.....

PIZZAIOLA
Mozzarella fior di latte,
pomodoro fresco, origano
e prosciutto cotto in vena
€ 6,50

.....

VALDOSTANA
Prosciutto cotto in vena
e fontina d'alpeggio DOP
€ 6,50

.....

SAPORI DI MONTAGNA
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
patate di Entracque,
Raschera d'alpeggio DOP
€ 7,00

.....

UN PO' QUI UN PO' LI'
Speck tirolese affumicato
artigianalmente,
brie e lattuga
€ 7,00

.....

SELVAGGIO
Salmone selvaggio,
caprino e erbe aromatiche
€ 8,50

.....

UN CATALANO IN PIEMONTE
Soffice crema ricoperta da croccante
caramello allo zucchero di canna
e granella di nocciole
€ 4,00

.....

L'ELEGANZA DEL CLASSICO... TIRAMISÙ!
Savoiardi, crema al mascarpone, caffè
espresso Illy, finissimo cacao in polvere
€ 4,00

.....

TORTINO DALL'ANIMO NOBILE E FONDENTE
(15 min attesa) Servito con salsa all'arancia
e chocaviar 75% Venchi
€ 7,50

.....

MINI SACHER O RELAIS GIANDUIA
€ 2,50

.....

ALL'ITALIANA... MERINGA!!!
Meringata monoporzione:
doppia cialda di meringa farcita
a strati con panna montata
e a scelta crema di marron glacès,
salsa al gianduja, crema di nocciole
Piemonte IGP o crema al rum
€ 6,00

.....

CRÊPES CUBA VENCHI
Crema cacao Venchi e panna montata
€ 6,50

.....

CRÊPES GIANDUJOSA
Crema giandujosa
e panna montata
€ 6,50

.....

CRÊPES GRAND MARNIER
Flambate al succo di arancia,
zucchero di canna e Grand Marnier
€ 7,50

.....

DESSERT

DESSERT

TARTE TATIN
Servita con gelato
€ 6,50

.....

PERA
Gelato al cioccolato fondente,
pera confit al pepe, olio extravergine
di oliva del Garda, crumble di nocciole
€ 6,00

.....

UN RAGGIO DI SICILIA
Biscotto morbido al lime,
gelato di crema all'arancia,
spuma di pistacchio
e croccante al miele
€ 6,00

.....

IN FONDO, C'E' ANCORA SPAZIO
Composizione di pasticceria
artigianale fresca
€ 3,50

.....

PICCOLO PECCATO DI GOLA
Coppa di gelato
con tre gusti a scelta
€ 4,00

.....

MINI MOUSSE
Gusti assortiti
€ 2,50

.....

SEMIFREDDI
Gianduia, fragola e chantilly,
caffè, cioccolato, torrone
€ 6,00

.....

LA MILLEFOGLIE CARAMELLATA
Gelato alla crema, gelato al fiordilatte,
sfoglia caramellata, panna montata,
cioccolata calda
€ 8,50

.....

FRESCHEZZA DI STAGIONE
Tagliata di frutta
secondo disponibilità
€ 4,00
Con gelato
€ 4,50

.....

ANGOLO DELLA SALUTE PROVATE I NOSTRI ESTRATTI
IN ALTERNATIVA LE NOSTRE CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA FRESCA

DEDICATEVI DEL TEMPO PER DEGUSTARE LE SPECIALITÀ UNICHE DELLA TRADIZIONE ITALIANA RIVISITATA IN MODERNE PROPOSTE SALUTISTICHE PER VEGANI, VEGETARIANI E INTOLLERANTI

POSSIBILITÀ DI ORGANIZZARE SERATE A TEMA PERSONALIZZATO, CON EVENTUALE ANIMAZIONE, PER PRIVATI E AZIENDE

CHOCOLAT FOUNTAIN PARTY

GELATERIA E COCKTAIL BAR DI FRUTTA FRESCA SENZA COLORANTI CONSERVANTI E GRASSI IDROGENATI, PROPOSTI IN ORIGINALI SOLUZIONI DI ABBINAMENTI GOURMET

SERVIZIO VINI E DISTILLATI A PREZZO DI ENOTECA

FINISSIMA PASTICCERIA (DOLCE E SALATA) DI PRODUZIONE PROPRIA PER OGNI OCCASIONE, PROGETTAZIONE E STUDIO DI TORTE NUZIALI MONUMENTALI

CIOCCOLATERIA REALIZZATA CON PREGIATI CRU DI CACAO IN MASSA, GIANDUJA, TORRONE, MARRON GLACÉS E CUNEESI CUBA RHUM

REGALISTICA DI LUSSO E RICORRENZA NEI MODERNI CONCETTI DI CORPORATE IDENTITYA PREZZI D'INGROSSO PER LE AZIENDE

PRANZO DI LAVORO

CONVENZIONI PER ENTI E AZIENDE

LEGENDA

(/) la barra indica che si può scegliere uno dei prodotti elencati
(-) (,) il trattino e la virgola indicano la successione degli ingredienti di ciascun prodotto
(allergeni) alimenti che contengono i seguenti tipi di allergeni o loro tracce:

Cereali contenenti glutine - **Pesce** e prodotti a base di pesce - **Latte** e prodotti a base di latte - **Senape** e prodotti a base di senape - **Crostacei** e prodotti a base di crostacei - **Arachidi** e prodotti a base di arachidi - **Frutti a guscio** - **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo - **Uova** e prodotti a base di uova - **Soia** e prodotti a base di soia - **Sedano** e prodotti a base di sedano - **Molluschi** e prodotti a base di molluschi. Vegani, intolleranti lattosio, iperglicemici, celiaci. Tutti possono trovare qualcosa che allieti senza far danni. Cappuccini decaffeinati con la tte di soia. Spumante analcolico. Biscotti senza burro ne zucchero.

CUBA GARANTISCE :

- IL PESCE SERVITO NEL NOSTRO LOCALE È ACQUISTATO FRESCO PRESSO I PUNTI DI PESCA DA PESCATORI SOSTENIBILI E RIGOROSAMENTE ABBATTUTO PRESSO LA NOSTRA SEDE COME DA NORMATIVA VIGENTE
- LA CARNE IMPIEGATA PER LE PREPARAZIONI DELL' AREA "STREET FOOD... A CASA CUBA" È ACQUISTATA FRESCA LAVORATA E RIGOROSAMENTE ABBATTUTA PRESSO IL NOSTRO RISTORANTE
- L'ESCLUSIVO IMPIEGO DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, PER PREPARAZIONI A CRUDO
- OLIO D'OLIVA PER EVENTUALI SOFFRITTI DOVE NECESSARIO
- OLIO D'ARACHIDE PER LE FRITTURE DI VERDURE E DOLCI
- BURRO DI CACAO PER COTOLETTE E CROCCHETTE
- CUCINA ESPRESSA GIORNALIERA CON AROMI NATURALI / SPEZIE

CUBA ESCLUDE :

- CIBI PRECOTTI SURGELATI
- COLORANTI DI QUALSIASI TIPO
- USO DI AROMI ARTIFICIALI
- L'IMPIEGO DI GRASSI IDROGENATI
- L'IMPIEGO DI INSAPORATORI E ESALTATORI DI SAPIDITÀ DI OGNI GENERE. IL DADO E IL FONDO BRUNO USATI NELLE PREPARAZIONI SONO REALIZZATI NELLE NOSTRE CUCINE
- CONSERVANTI IN GENERE

CUBA · CUBA · NEO BISTROT · BAR A FISH

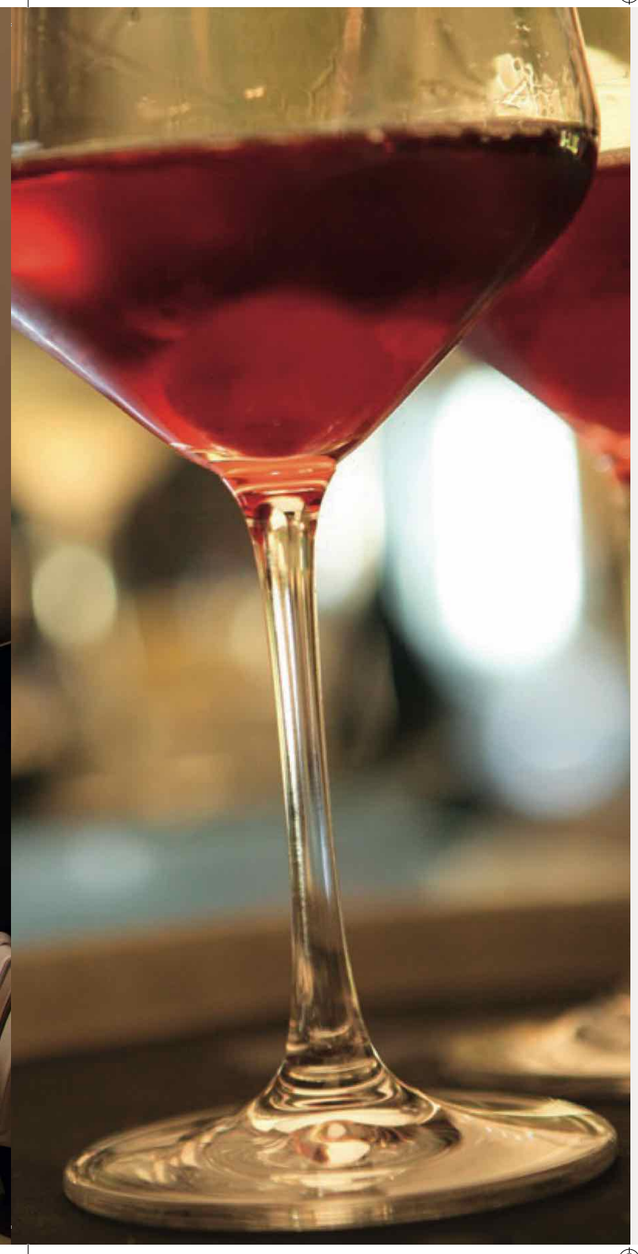
RELAIS CUBA / CUBA CHOCOLAT / NEO BISTROT / BAR A FISH
Servizio Catering & Delivery - Regalistica

INFO E PRENOTAZIONI: PIAZZA EUROPA 14 CUNEO
tel. +39 0171 69 39 68 - info@relaiscuba.com
www.relaiscuba.com

ESCLUSIVISTA Venchi 1878 · GAMBERO ROSSO

RELAIS CUBA

NEO BISTROT



L' ACQUA

Nel nostro locale
serviamo esclusivamente
acqua microfiltrata sterilizzata
a km 0, depurata a carboni,
addolcita e mineralizzata
a sali norvegesi

bottiglia 1 lt € 1,50
bicchiere € 0,50

.....

L' ANGOLO DEL SOMMELIER

vini bianchi, rosati, rossi in abbinamento
alle nostre portate saranno consigliati
direttamente dal nostro personale
secondo la disponibilità della cantina

.....

IL PANE SERVITO

nel nostro locale è realizzato
dai nostri panificatori
esclusivamente con lievito madre
di 70 anni, farine di tipo 1
altamente proteiche a ridotto
indice glicemico

.....

IL COPERTO

I piatti possono essere acquistati
singolarmente, senza il costo
del coperto comprensivo
di un cestino del nostro speciale
pane a lievito madre, grissini
e schiacciate di diverse nature.

secondo cestino € 2,50

.....