

BILLYBAU

BAR & RESTAURANT

BillyBau (termine di origini 'rustico-onomatopeiche') è una formula per identificare quella parte un po' nascosta di ciascuno di noi, quel lato un po' 'monello' che viene fuori solo alcune volte e ci fa fare cose decisamente istintive o, più semplicemente, ci fa essere noi stessi.

BillyBau (a term with 'rustic-onomatopoeic' origins) is a formula to identify that part a little hidden in each of us, that side a little 'naughty' that comes out only a few times and makes us do things very instinctively or, more simply, be ourselves.

In quest'ottica, abbiamo plasmato il nostro locale come un posto in cui sentirsi a proprio agio, in cui sia semplice rilassarsi, e la spontaneità delle persone venga naturalmente a galla.

From this point of view, we have shaped our restaurant as a place to feel at home, where relaxing is easy, and the spontaneity of the people comes naturally out.

BillyBau è la naturalezza, l'essenzialità, la semplicità.

BillyBau is naturalness, essentiality, simplicity.

Con questa filosofia scegliamo le carni, i vini, i formaggi, i grissini... e tutto quanto portiamo in tavola.

According to this philosophy, we choose the meat, the wine, the cheese, the breadsticks... and everything we bring to your table.

Vogliamo offrire una vasta gamma di servizi e soprattutto di prodotti di qualità. Un'approfondita analisi di mercato sorregge ogni nostra scelta riguardo ai fornitori e alle materie prime.

We want to offer a wide range of services and quality products. A thorough market analysis supports us in every choice regarding suppliers and raw materials.

Cerchiamo così di portare innovazione nella tradizione secolare della cucina piemontese, variando (ma non stravolgendo) gli accostamenti, modernizzando la presentazione dei piatti e garantendovi un'accoglienza calorosa!

So, we try to bring innovation in the old tradition of the Piedmontese cuisine, varying (but not distorting) the combinations, modernizing the presentation of the dishes and ensuring you a warm welcome!

BUON APPETITO!

Enjoy your meal!

Bon appétit!

Guten Appetit!

¡Buen provecho!

Marta & Gabriele

ANTIPASTI STARTERS

Tagliere di affettati monferrini <i>Mix of typical salami from Monferrato</i>	€ 8,00
Battuta di fassone con petali di peperone in bagna caöda o con funghetti sott'olio <i>Raw meat with petals of peppers blanched in anchovy sauce or with mushrooms in oil</i>	€ 9,00
Tometta con uovo in camicia e mousse di porri <i>'Tometta' (fresh cheese) with poached egg and leek mousse</i>	€ 9,00
Soffiato di séirass su crema di mais e mandorle <i>Séirass cake (Piedmont Ricotta cheese) on creamed corn and almonds</i>	€ 8,00

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Agnolotti di magro al burro e nocciole <i>'Ravioli' with butter and hazelnuts</i>	€ 8,00
Sedanini alle erbe fini <i>'Sedanini' (pasta) with fine herbs</i>	€ 7,00
Crespelle con scamorza e salame <i>Crepes with smoked cheese and salami</i>	€ 8,00
Risotto Baldo con crema di zucca e porcini (min. per 2 persone) <i>'Risotto' with pumpkin cream and mushrooms</i>	€ 10,00
Risotto Baldo in Panissa (min. per 2 persone) <i>'Panissa' (min. 2 persons)</i> <i>(traditional 'Risotto' with beans, salami 'salam d'la duja', pork rind, Barbera)</i>	€ 8,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

I sapori della pietra del BillyBau – Versione 'Light' (pollo o hamburger (km.0) e verdure cotti sulla pietra ollare) <i>Chicken or handmade hamburger and vegetables cooked on the soapstone</i>	€ 7,00
I sapori della pietra del BillyBau – Versione 'Piggy' (capocollo, salsiccia, lardo o bacon e verdure cotti sulla pietra ollare) <i>Pork, sausage, bacon and vegetables cooked on the soapstone</i>	€ 10,00
I sapori della pietra del BillyBau – Versione 'Medium' (sottofiletto, salsiccia, verdure e scamorza cotti sulla pietra ollare) <i>Veal, sausage, vegetables cooked and smoked cheese cooked on the soapstone</i>	€ 15,00
I sapori della pietra del BillyBau – Versione 'Full' (capocollo, salsiccia, lardo o bacon, sottofiletto, hamburger (km.0), verdure e scamorza cotti sulla pietra ollare) <i>Pork, sausage, bacon, veal, handmade hamburger, vegetables and smoked cheese cooked on the soapstone</i>	€ 25,00
Stufato di manzetta in crema <i>Creamed beef stew</i>	€ 9,00
Fritto misto alla monferrina <i>Traditional 'Fritto Misto' with beef, pork, chicken, sausage, liver, lung, brain, fried apples, sweet semolina, macaroon</i>	€ 15,00
Degustazione di formaggi di produzioni eccellenti della Valsesia (presidio Slow Food) abbinati a mieli di produzione locale <i>Cheese tasting of excellent productions from Valsesia (Slow Food) combined with locally-produced honey</i>	€ 13,00

DESSERTS

Spuma al cioccolato bianco e liquirizia <i>Licorice and white chocolate mousse</i>	€ 4,00
Crostatina di frutta secca confits <i>Dried fruit 'confits' tart</i>	€ 4,00
Torta di castagne e amaretto <i>Chestnut & macaroon cake</i>	€ 4,00
Frittelle di mele e composta di fichi <i>Apple pancake and fig jam</i>	€ 4,00
Coppa gelato 'Meno Diciotto' (presidio Slow Food) <i>Small ice cream cup 'Meno Diciotto' (Slow Food ™)</i>	€ 2,50
Coppa gelato grande 'Meno Diciotto' (presidio Slow Food) <i>Big ice cream cup 'Meno Diciotto' (Slow Food ™)</i>	€ 4,00

MENU BAMBINI

CHILDREN'S MENU

ANTIPASTI

STARTERS

Tagliere di prosciutto cotto <i>Platter of cooked ham</i>	€ 3,00
Tagliere di bresaola <i>Platter of 'bresaola' (dried beef)</i>	€ 3,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Pasta al pomodoro (passata) e basilico <i>Pasta with tomatoes and basil</i>	€ 5,00
Gnocchi al pomodoro (passata) e basilico <i>'Gnocchi' with tomatoes and basil</i>	€ 4,50

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Milanese con patate al forno o patatine fritte <i>'Milanese' steak with baked potatoes or fries</i>	€ 6,00
Petto di pollo con patate al forno o patatine fritte <i>Chicken breast with baked potatoes or fries</i>	€ 6,00
Hamburger (KM 0) con patatine fritte <i>Hamburger (0 Km) & fries</i>	€ 5,00
Omelette <i>Omelette</i>	€ 5,00

Chiedete al personale di sala il nostro kit giochi per i vostri bambini
Ask our waiters about the games' kit for your children