



Chez Bastianin

Troisième Génération

Chez Bastianin est avant tout une histoire de famille. C'est au cœur de la **Vallée Pesio**, au pied du majestueux **Marguareis**, dans les **Alpes-Maritimes italiennes**, que tout a commencé.

Dans les années 1950, mon grand-père, **Sebastiano "Bastianin" Gastaldi**, a construit un refuge de montagne. Un lieu simple et chaleureux, où chasseurs et voyageurs trouvaient repos et convivialité après de longues traversées. Mon père **Lorenzo** a grandi entre ces sommets, au rythme des saisons et du travail de la terre, avant de devenir boucher et de transmettre cet amour du produit et de l'effort bien fait.

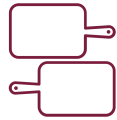
Quant à moi, inspiré par nos racines et enrichi par mon propre parcours, je réunis aujourd'hui ces deux passions : la boucherie et la cuisine.

Chez Bastianin, nous racontons notre histoire à travers chaque plat, chaque morceau choisi avec soin, chaque saveur partagée.

Un lieu où tradition et plaisir sincère se rencontrent autour d'une table.

Chez Bastianin, nous vous faisons découvrir ce que nous aimons, sans compromis : les produits et les producteurs sont le reflet de notre passion.

Faites-toi plaisir, chez Bastianin.



Planches

Charcuterie Fine – Ferme Agricole Bettella

Planche mixte pour 2

Speck à l'ancienne

*Culaccia, Pancetta traditionnelle Championne d'Italie 2022, Jambon cuit
façon porchetta*

€ 48

Sélection Bastianin

*Jambon de Parme 24 mois, mortadelle, fromage de tête de sanglier, saucisson
Felino*

€ 14 par personne

Sélection de fromages italiens pour 2

*Gorgonzola à la cuillère, Pecorino toscan IGP, Taleggio, fromage
Ocelli (vache et brebis, affiné au poivre).*

Accompagnés de miel à la truffe blanche d'Alba

€ 25



Entrées

Vitello Tonnato

Rôti de jeunes bovins cuit à basse température, sauce Tonnata (typique du Piémont) et salade

€ 18

Porchetta & Scamorza

Carpaccio de porchetta de montagne rôti au four avec scamorza fumée

€ 16

Parma & Stracciatella

Jambon de Parme vieilli 24 mois et stracciatella des Pouilles

€ 17

Cecina & Balsamique

Cecina de León JGP (charcuterie de bœuf affinée), petits artichauts à l'huile, vinaigre balsamique Giusti vieilli 12 ans, huile d'olive extra vierge Taggiasca

€ 24



Viande Crue

*Notre sélection de viandes crues
de jeunes bovins de races :
Piémontaise (Italie), Charolaise, Limousine (France).
Selon les arrivages.*

Tartare du boucher

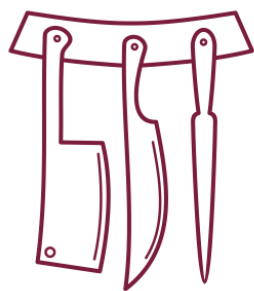
*Assaisonnée avec huile EVO, câpres, oignon rouge, sauce Worcester, moutarde de
Dijon, servie avec salade et tomates cerise*
€ 24

Battuta all' Albese

*Viande de b, coupée au couteau, servie avec huile d'olive extra vierge, flocons de sel de
Maldon, poivre, servie avec salade et tomates cerise*
€ 19

Carpaccio

*Viande de boeuf selon arrivage tranché finement, parmesan en copeaux,
servie avec salade et tomates cerise*
€ 18



Vian~~d~~e

à l a C o u p e

Sélection de Viandes d'Exception

*Nous vous proposons une sélection rare et prestigieuse de viandes en provenance
des terroirs les plus réputés au monde :*

*France, Italie, Espagne, Portugal, Finlande, Allemagne, Pologne,
Danemark, Écosse, Royaume-Uni, Australie, États-Unis, Japon.*

*Les arrivages sont hebdomadaires et dépendent des meilleures opportunités du
moment.*

*Chaque pièce est issue d'élevages sélectionnés avec rigueur, répondant aux
standards de qualité les plus élevés.*

Races et origines mises à l'honneur :

*Wagyu (Japon & Australie), Black Angus, Angus Aberdeen, Bœuf
d'Aubrac, Bœuf de Salers, Rubia Gallega, Sashi (Finlande), Swami,
Highland (Écosse), Simmental (Allemagne), Barrosã (Portugal).*



Les Carnivores

Bavette Black Angus Australie

servi avec une petite salade et un accompagnement au choix

€ 38

Tagliata au Gorgonzola

steak de boeuf, avec sauce gorgonzola et frites maison

€ 29

Entrecôte di Wagyu Australien xxxl

600g a partage ou pas

servi avec os a moelle et frites

€ 120



Pappardelle alla Bolognese

Tagliatelle géantes, bolognaise de bœuf et flocons de parmesan 24 mois
€ 18

Ravioli di Bourrache alla Bolognese blanche

Ravioli aux herbes avec bolognaise de veau (blanche), crème fraîche et pecorino
€ 22

Tagliolino beurre d'alpage et truffe d'été

pâte à l'œuf
€ 26



Desserts

Classiques italiens € 8

Tiramisù

Panna cotta aux agrumes et fruits rouges

Mousse au chocolat - noisette et chantilly

Glaces et sorbets artisanaux italiens € 12

Glace aux noisettes piémontaise, chocolat gianduia, noisettes concassées et chantilly

Glace fiordilatte aux griottes noires et chantilly

Sorbet au citron de Sorrento, menthe fraîche

Sorbet à la mandarine et framboises fraîches

Accords alcoolisés € 16

Affogato -glace fleur de lait, café espresso, amaretto et chantilly

Colonel, sorbet citron et vodka

Sorbet mandarine et rhum



Menu côte de bœuf

Sélection Bastianin

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

minimum pour 2 personnes € 65 par personne

Menu valable uniquement pour le service du midi

Entrée

*Jambon de Parme affiné 24 mois, servi avec du pain guttiau et
des oignons balsamique*

ou

*Battuta au couteau, viande crue, huile d'olive extra vierge, sel de
Maldon, poivre noir et petit saladé*

Dessert

*Dessert au choix parmi les classiques italiens : tiramisu, panna
cotta aux framboises, mousse au chocolat - noisette*

Plat

*Sélection Côte de boeuf Bastianin, environ 1 kg, frites maison et
salade verte*

Café

*Le menu n'est pas modifiable, les boissons ne sont pas
incluses*