



20

25 La Carta dell'Estate

Gli antipasti

| | | |
|--|---------|------------|
| <i>Terrina di trota salmonata con purea di mango*, barbabietola, aceto di mele</i> | € 16,00 | 4-12 / SG |
| <i>Magatello di vitello al punto rosa con salsa monferrina all'antica maniera</i> | € 16,00 | 3-4-9 / SG |
| <i>Millefoglie di melanzane alla parmigiana con ragù di spada*</i> | € 16,00 | 4-7 / SG |
| <i>Tonno di coniglio con cipolla rossa di Breme  Slow Food*, alloro e fagiolini</i> | € 16,00 | 12 / SG |
| <i>Selezione di salumi con mostarda di mele</i> | € 16,00 | 9-10 |

I Primi

| | | |
|--|---------|---------------|
| <i>Riso Gigante Vercelli  Slow Food*, melone e rucola con tartare di gambero rosso* al Vermouth</i> | € 20,00 | 2-7-9-12 / SG |
| <i>Risotto Carnaroli con more, mirtilli e gelato al gorgonzola*</i> | € 18,00 | 7-9-12 / V |
| <i>Plin al basilico su gazpacho di pomodorini e stracciatella</i> | € 18,00 | 1-3-7 / V |
| <i>Spaghetti alla chitarra con ragù di faraona su crema di zucchine e menta</i> | € 18,00 | 1-9-12 |
| <i>Gnocchi di patate al nero di seppia con ragù di seppioline*, pomodoro confit, piselli*</i> | € 18,00 | 1-3-7-14 |

I Secondi

| | | |
|--|---------|------------|
| <i>Polpo rostito su morbida di patata con crumble di olive e burrata</i> | € 24,00 | 7-14 / SG |
| <i>Petto d'anatra lattaco al miele con frutti di bosco caramellati e salsa yogurt</i> | € 24,00 | 7-9 |
| <i>Battuta di filetto di fassone con cipolla rossa di Breme  Slow Food* in agrodolce e bagnetto verde</i> | € 24,00 | 1-3-12 |
| <i>Tartare di barbabietola con avocado, miele e panna acida</i> | € 20,00 | 7 / SG / V |
| <i>Selezione di formaggi con mostarde</i> | € 20,00 | 7-9-10 / V |

I Dessert

| | | |
|---|--------|--------------|
| <i>Gelo di pesche con crumble di amaretti e scaglie di fondente</i> | € 7,00 | 1-3-7 |
| <i>Crème caramel con albicocche saltate</i> | € 7,00 | 3-7 / SG / V |
| <i>Semifreddo alla menta su crema al limone</i> | € 7,00 | 3-7 / SG / V |
| <i>Cannolini siciliani al pistacchio e salsa all'arancia</i> | € 7,00 | 1-3-7 |
| <i>Gelati e Sorbetti</i> | € 7,00 | SG / V |

Nota: gli ingredienti con * potrebbero essere surgelati oppure freschi e abbattuti
Servizio e coperto: € 3,00

Menù Degustazione 4 portate € 60,00 (bevande escluse)

SG – Senza Glutine | V – Vegetariano

I numeri a lato si riferiscono agli allergeni alimentari: la legenda è riportata nella pagina seguente

ALLERGENI ALIMENTARI

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

Riportiamo elenco delle sostanze come presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1** Cereali contenenti glutine
- 2** Crostacei e prodotti derivati
- 3** Uova e prodotti derivati
- 4** Pesce e prodotti derivati
- 5** Arachidi e prodotti derivati
- 6** Soia e prodotti derivati
- 7** Latte e prodotti derivati
- 8** Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati
- 9** Sedano e prodotti derivati
- 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
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, ed è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta.