

La Carta Della Primavera



Gli Antipasti

| | | |
|---|---------|---------|
| Tartare di tonno con guacamole e semi di sesamo | € 15,00 | 4/11/SG |
| Carpaccio di Fassone con crudité di cavolo e citronette alla senape | € 15,00 | 10/SG |
| Flan di agretti con vellutata di toma e speck croccante | € 14,00 | 3/7/SG |
| Caponet di verza con verdure gratinate, salsa allo yogurt | € 14,00 | 1/7/VEG |
| Salumi monferrini con focaccine del nostro forno | € 14,00 | 1 |

I Primi

| | | |
|--|---------|-----------------|
| Risotto Acquerello alle erbe aromatiche con pesto di carote e noci | € 16,00 | 7/8/9/12/SG/VEG |
| Risotto Carnaroli ai fiori di zucca con salsiccia e zafferano | € 16,00 | 7/9/12/SG |
| Agnolotti monferrini con ristretto d'arrosto | € 16,00 | 1/3/7/9/12 |
| Cortecce con calamaretti, pomodori secchi e asparagi | € 16,00 | 1/14 |
| Gnocchi di erbette con ragù di faraona e mandorle | € 16,00 | 1/3/7/8/9 |

I Secondi

| | | |
|---|---------|---------------|
| Filetto di Fassone scottato con cipolla rossa caramellata su misticanza | € 24,00 | 9/12/SG |
| Ricciola in crosta di olive taggiasche su crema di piselli | € 24,00 | 1/4 |
| Filetto di maialetto in crosta di pancetta con ristretto alla birra | € 22,00 | 8/12/SG |
| Uova in crosta di riso venere su crema di patate viola e taleggio | € 18,00 | 3/7/SG/VEG |
| Selezione di formaggi con mostarda e composte | € 18,00 | 7/9/10/SG/VEG |

I Dolci

| | | |
|--|--------|--------|
| Panna cotta alle fragole con sua coulis e scaglie di cioccolato fondente | € 7,00 | 7/SG |
| Tiramisù | € 7,00 | 1/3/7 |
| Semifreddo al pistacchio su fonduta di cioccolato | € 7,00 | 3/7/8 |
| Torta caprese al limone | € 7,00 | 3/7/8 |
| Sorbetti e gelati | € 7,00 | 3/7/SG |

Nota: alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati oppure freschi ed abbattuti

SG – Senza Glutine | V – Vegetariano

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

Menù Degustazione 4 portate: € 55,00 (Bevande escluse)



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.