



## La Carta dell'Inverno

### Gli Antipasti

Capasanta glassata all'arancia e timo, granella di pistacchi	€ 16,00	9-14-SG
Magatello di vitello al punto rosa con salsa della tradizione	€ 16,00	3-4-9-SG
Carpaccio di spada, citronette al pompelmo rosa, crudités di finocchio	€ 16,00	4-SG
Flan di broccoli con delicata di pecorino e polvere di cipolla	€ 16,00	3-7-SG-V
Selezione di salumi con cipolline in agrodolce	€ 16,00	SG

### I Primi Piatti

Risotto Gran Cavour, gambero rosso, lime	€ 18,00	2-7-9-12-SG
Risotto Acquerello alla vercellese (Panissa)	€ 18,00	7-9-12-SG
Tortello crescenza e patate su delicata di porri	€ 18,00	1-3-7-V
Fusilli al ferretto, pere, fonduta di taleggio, polvere di speck	€ 18,00	1-7
Gnocco di zucca con ragù di anatra	€ 18,00	1-3-7-9-12

### I Secondi Piatti

Pescatrice gratinata alle arachidi su vellutata di edamame	€ 24,00	4-5-6
Guanciotto brasato al Barbera	€ 20,00	9-12-SG
Filetto di maiale lardellato, glassa alle mele	€ 20,00	7-9-12-SG
Polpette di lenticchie e ceci al rosmarino su crema di zucca	€ 20,00	V
Selezione di formaggi con mostarde e miele	€ 18,00	7-SG-V

### I Desserts

Semifreddo al gianduia con pere caramellate	€ 7,00	3-7-8-SG
Torta di nocciole su crema all'arancia	€ 7,00	1-3-7-8
Panna cotta, frutto della passione	€ 7,00	7-SG
Tiramisù al pistacchio	€ 7,00	1-3-7-8
Gelati e sorbetti	€ 7,00	3-7-8-SG

*Nota: alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati oppure freschi e 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.*