

PAUSA PRANZO

Ordina il tuo pranzo scegliendo uno o più piatti dai diversi box
(i prezzi indicati si intendono a piatto)

euro 10

Mozzarella e pomodori... (V, G)
Spaghettoni al pomodoro (V)
Carpione di lavarello e verdure

euro 14

Insalata russa, tonno, uovo sodo (G)
Vitello tonnato (G)
Purè di patate, uovo barzotto (V, G)

euro 22

Battuta di trota affumicata
Frittura di lago
Tagliolini, fonduta di Castelmagno,
tartufo (V)

euro 26

Spaghettoni, gambero, burrata
Grissinopoli, pomodoro, cipolla
Filetto di sanato, salsa Perigord,
finferli (G)

euro 6

Zabaione allo spumante, frangipane
al mirtillo
Torta di mele
Insalata di frutta (V, G)

VINI AL CALICE

Spumante Cuvée 917 "Alte Vigne"
Roero Arneis "Bric delle Ginestre"
Colline Novaresi Nebbiolo "Platinetti"

euro 4

Gavi "Ottosoldi"
Maremma Toscana Vermentino Litorale "Val delle Rose"
Alto Adige Lagrein "Tramin"

euro 7

ACQUA
euro 3

CAFFÈ
euro 2

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi. Il personale è a disposizione per rispondere a ogni domanda riguardante questo menu.

Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti).
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 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 (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI	ALLERGENI
Mozzarella e pomodori ...	7
Spaghettoni al pomodoro	1, 9
Carpione di lavarello e verdure	1, 4, 12
Insalata russa, tonno, uovo sodo	3, 4, 7
Vitello tonnato	3, 4, 9
Purè patate uovo barzotto	3, 6, 7, 9
Battuta di trota affumicata	1, 4, 7, 12
Frittura di lago	1, 4
Tagliolini, fonduta di Castelmagno, tartufo	1, 3, 7
*Spaghettoni gambero burrata	1, 2, 7, 9
Grissinopoli, pomodoro e cipolla	1, 3, 7
Filetto di sanato, salsa Perigord, finferli	7, 9, 12
Zabaione allo spumante, frangipane al mirtillo	1, 3, 7, 8, 12
Torta di mele	1, 3, 7
Insalata di frutta	

*Può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti termicamente in negativo.