

# PAUSA PRANZO

Ordina il tuo pranzo  
scegliendo uno o più piatti dai diversi box



\*euro 10

Mozzarella e pomodori... (V, G)

Spaghettone 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

Spaghettone, gambero, burrata

Grissinopoli, pomodoro, cipolla

Filetto di sanato, salsa Perigord,  
finferli (G)

\*euro 6

Zabaione freddo allo spumante,  
frangipane al mirtillo

Torta di mele

Insalata di frutta (G)

\*i prezzi indicati si intendono a piatto

(V): piatto vegetariano. (G): piatto gluten free

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
Spaghettono 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
Puré 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
*Spaghettono 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.