

Antipasti

Sgombro (4) Salsa mediterranea, fagiolini	€ 18.00
Ricciola (4, 8) Pesche, latte di mandorle, fave	€ 18.00
Lingua speziata (3, 4) Salsa tonnata, peperoni	€ 18.00
Pollo fritto (1, 3, 7) Salsa alle erbe, ravanelli	€ 18.00
Battuta a coltello di fassona piemontese (3, 10) Olio, sale (scelta senape digione – bottarga d'uovo)	€ 18.00
Battuta a coltello di fassona piemontese scaglie di tartufo fresco di stagione	€ 22.00

Primi Piatti

Risotto (7, 14) Tartare di tonno, ortiche	€ 20.00
Mac & Cheese piemontese (1,7, 8)	€ 20.00
Spaghetti (1, 4, 7) Limone, erba cipollina, uova di salmerino	€ 20.00
Tortello (1, 2, 3, 7) Costine bbq, scampi, nduja	€ 22.00
Gnocco parigino (1, 3, 7) Agnello in dolceforte, primizie	€ 20.00

servizio € 4.00

Per allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni e informare il personale di sala

Seconde Portate

Merluzzo (4, 7) € 25.00
Ceci, vaniglia, cavolo nero

Coscia di Faraona (7) € 27.00
Lugana, scalogno

Cervo (1, 3, 7) € 28.00
Zafferano, asparagi

Coda (7, 8, 9) € 28.00
Alla vaccinara, pastinaca

Filetto di vitello alla Wellington (1 3 7) € 30.00
purea di patate, fondo di vitello, scaglie di tartufo nero

Fassona al camino (filetto di scottona piemontese) (1 3 7) € 30.00
Maionese alla paprika affumicata, cavolo viola e umeboshi

Contorni € 4.00

Patate saltate

Finocchi gratinati (1,7)

Per allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni e informare il personale di sala

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
 - b) maltodestrine a base di grano (1)
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan, [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
In termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti
così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.