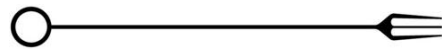


PAUSA PRANZO



Componi il tuo pranzo a partire da due piatti scegliendo all'interno dello stesso box o combinando box diversi (i prezzi indicati si intendono a piatto)

euro 14

Vitello tonnato ^(G)
Patata affumicata, uovo barzotto,
salsa Mornay, verdure ^(V)
Riso animelle e salvia ^(G)
Cacio e pepe di lago

euro 18

Flan del Bettelmatt, pere in mostarda,
mirtillo di montagna ^(V, G)
Lingua al verde ^(G)
Coniglio alla ligure ^(G)
Spaghettoni, limone bruciato,
cannolicchi

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 22

Ceviche di trota ^(G)
Raviolo ai tre arrostiti, succo di vitello
Lucioperca in crosta di pane,
verdure e maionese di pomodoro
Lombo d'agnello, latte, scalogno ^(G)

euro 28

Albese di Vicciola,
verdure in agrodolce ^(G)
Mantecato di baccalà, mandorle,
pane di segale
Gnocchi d'ortica, pecorino e bottarga
di muggine
Piccione, peperoncino ripieno, purè di
patate al tartufo

A
U
K
O
Q
U
E

€26

euro 10

Zabaione allo spumante, frangipane ai mirtilli
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso ^(G)
Cremoso al caffè, mascarpone e cioccolato
Insalata di frutta ^(G)

VINI AL CALICE

Ribolla Gialla Spumante RBL "I Clivi"
Langhe Arneis Inprimis "Ghiomo" 2021
Langhe Dolcetto Visadi "Domenico Clerico" 2020

Alta Langa Oudeis "Enrico Serafino".
Derthona Timorasso Muntà L'è Ruma "Giacomo Boveri" 2019 .
Langhe Nebbiolo "La Spinetta" 2020 .

euro 7

euro 10

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
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Patata affumicata e uovo barzotto	1, 3, 7, 14
Riso animelle e salvia	7, 9, 12
Cacio e pepe di lago	1, 4, 7
Flan del Bettelmatt	3, 7, 10, 12
Lingua al verde**	3, 4, 12
Coniglio alla ligure	7, 9, 12
Spaghettone, limone, cannolicchi	1, 4, 9, 14
Ceviche di trota**	3, 4, 9, 12
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Lucioperca in crosta di pane*	1, 4, 7, 12
Lombo d'agnello, latte, scalogno	3, 7, 9
Albese di Vicciola	7, 8
Mantecato di baccalà	1, 4, 7
Piccione, peperoncino**	6, 7, 9, 12
Gnocchi d'ortica**	1, 3, 4, 7
Zabaione allo spumante, frangipane ai mirtilli	1, 3, 7, 12
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	3, 7, 8
Cre moso al caffè, mascarpone e cioccolato	1, 3, 7
Insalata di frutta	
Carbonara Au Koque	1, 3, 7, 12

*Prodotto congelato all'origine

** Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche
I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a - 20° C per 24h.