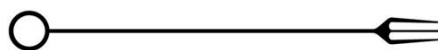


PAUSA PRANZO



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)
Zucca al forno, gorgonzola,
amaretti ^(V)
Gnocco di patate,
fonduta di cardo gobbo e
castelmagno ^(V)

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 18

Flan del Bettelmatt, pere in mostarda,
mirtillo di montagna ^(V, G)
FusillONE, cervo e il suo fondo
Guancia di manzo brasata,
purè al Grana Padano ^(G)
Riso, zucca,
salsiccia di vitello ^(G)

euro 22

Triglia e ceci ^(G)
Raviolo ai tre arrostiti, succo di vitello
Porcino, formaggio Testun, cugnà,
castagne ^(G)
Stinco di santo, cavolo nero,
mandorle ^(G)

A
U

K
O
Q
U
E

€26

euro 28

Filetto di sanato, salsa Perigord,
patate Anna ^(G)
Buratello alla plancia, the, rose ^(G)
Coda di rospo a beccafico
Pernice, petto e coscia, paté, mirtillo e
patata al tartufo nero

euro 10

Roulade di cacao e castagne
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso ^(G)
Mandarino, cioccolato e salvia
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" 2018
Derthona Timorasso Muntà L'è Ruma "Giacomo Boveri" 2019
Langhe Nebbiolo "Sottimano" 2021

euro 7

ACQUA
euro 3

CAFFÈ
euro 2

euro 10

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, 12, 14
Zucca al forno, gorgonzola, amaretti	1, 3, 7, 8
Gnocco di patate, fonduta di cardo gobbo, castelmagno**	1, 3, 7
Flan del Bettelmatt**	3, 7, 10, 12
FusillONE, cervo e il suo fondo**	1, 7, 9, 12
Guancia di manzo brasata, puré al Grana Padano*	7, 9, 12
Riso, zucca, salsiccia di vitello	7, 9
Triglia e ceci**	4, 7, 12
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Buratello**	4, 7, 12
Stinco di Santo**	1, 7, 8, 9, 12
Filetto di sanato**	7, 9, 12
Porcino, Testun, cugnà, castagne**	7, 8, 9, 12
Coda di rospo a beccafico**	1, 4, 6, 7, 9, 12
Pernice, petto e coscia**	1, 7, 9
Roulade di cacao e castagne**	3, 7
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	3, 7, 8
Mandarino, cioccolato e salvia**	3, 7, 12
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.