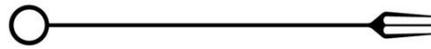


PICCOLO LAGO A TORINO



— Lingotto del Mergozzo
trota marmorata affumicata al faggio,
polvere di pane all'aceto balsamico, gel di aceto di lamponi

Flan del Bettelmatt
salsa di mirtili speziati, leggera mostarda di pere

Bottoni
cipolla ramata, fonduta di cardo gobbo

— Riso Carnaroli
zafferano, gamberi di fiume

Buratello
cottura al thé, salsa affumicata, sorbetto alle rose

— Pernice
petto e coscia, il suo paté, mirtili, neve di pino

— Carciofo
Cynar, ricotta, arachidi, riso soffiato, Vov

percorso 7 portate
euro 140

— percorso 4 portate
euro 100

PERCORSO VINI
3 calici euro 40
5 calici euro 60

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)

# di riferimento	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
Porcino**	7, 8, 9, 12
Riso Rane**	7, 9
Raviolo Torino**	1, 3, 7, 9
Quaglia**	3, 4, 7, 8, 9
Sanato**	7, 9, 12
Diablottino**	1, 3, 7, 8
Patata Sotto Terra	1, 3, 7, 12, 14
Triglia su Ceci**	4, 7, 12
Gnocco gamberi e limone*	1, 2, 3, 4, 7, 9, 14
FusillONE**	1, 7, 9, 12
Coda di Rospo a Beccafico**	1, 4, 6, 7, 9, 12
Stinco di Santo**	1, 7, 8, 9, 12
Lo Matsòn**	1, 3, 7, 9, 12
Lingotto**	1, 4, 12, 14
Flan del Bettelmatt**	3, 7, 10, 12
Bottoni cipolla**	1, 3, 7, 9
Riso zafferano e gamberi di fiume**	2, 7, 9
Buratello**	4, 7, 12
Pernice**	1, 7, 9
Carciofo**	3, 7, 8

*Prodotto congelato all'origine

**Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche

I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a -20°C per 24 ore