

# IN PIEMONTE



— Vitello tonnato  
vitello al rosa, salsa tonnata, sedano croccante

Porcino  
formaggio Testun, cugnà, castagne

Riso Carnaroli  
rane, il suo brodo, salsa al prezzemolo

— Raviolo Torino  
ripieno ai tre arrosti, succo di vitello

Quaglia  
petto e coscia, maionese di peperoni, verza e acciuga

— Filetto di Sanato  
salsa Perigord, patate Anna, tartufo nero

— Diablottino  
cioccolato fondente, vaniglia, cavolo rapa, menta e peperoncino

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