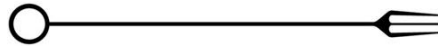


PAUSA PRANZO



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,
castelmagno, tartufo nero. ^(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, mirtilli 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

Prosecco di Valdobbiadene Montagnole "Bortolotti"
Sauvignon Tra Donne Sole "Vite Colte" 2021
Barbera d'Asti Curej "Braidà -Giacomo Bologna" 2021

euro 7

ACQUA
euro 3

Alta Langa Oudeis Brut "Enrico Serafino" 2018
Cortese La Rocca "Albino Rocca" 2020
Nebbiolo d'Alba Superiore San Steu "Ghiomo" 2020

euro 10

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, 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.