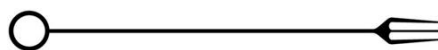


PAUSA PRANZO



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 16

Vitello tonnato ^(G)
Uovo in Purgatorio ^(V)
Battuta di trota, polvere di pane,
gel di lampone
Spaghettoni al pomodoro ^(V)

euro 20

Flan del Bettelmatt, pere in mostarda,
mirtillo di montagna ^(V, G)
Albese di manzo, toma del Mayen e
verdure agre ^(G)
Riso agli asparagi cotti e crudi, grana
padano ^(G)
FusillONE, cervo e il suo fondo

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 24

Storione al verde ^(G)
Raviolo ai tre arrosti, succo di vitello
Tagliata di manzo e agretti ^(G)
Triglia, cavolfiore, pesto trapanese ^(G)

euro 28

Anatra al fieno, barbabietola e
morchelle ^(G)
Bura Tè llo alla plancia, the, rose ^(G)
Pescato alla plancia ^(G)
Agnello in crosta, patata al tartufo
nero ^(G)

A
U

K
O
Q
U
E

€26

euro 12

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso ^(G)
Diablottino
Babà
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" 2021

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
Uovo in Purgatorio	1, 3, 7
Battuta di trota, polvere di pane, gel di lampone**	1, 4, 12, 14
Spaghettoni al pomodoro**	1, 7
Flan del Bettelmatt**	3, 7, 10, 12
FusillONE, cervo e il suo fondo**	1, 7, 9, 12
Albese di manzo, toma del Mayen, verdure agre	3, 7, 9, 12
Riso agli asparagi cotti e crudi**	7, 9
Storione al verde**	4
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Bura Tè llo**	4, 7, 12
Tagliata di manzo e agretti	7, 9, 12
Pescato alla plancia**	4, 10
Anatra al fieno**	7, 9, 12
Triglia, cavolfiore, pesto trapanese**	4, 7
Agnello in crosta**	7, 9
Diablottino**	1, 3, 7, 8
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	3, 7, 8
Babà**	1, 3, 6, 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.