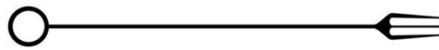


# PAUSA PRANZO



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,  
sedano croccante <sup>(G)</sup>  
Uovo in Purgatorio <sup>(V)</sup>  
Battuta di trota, polvere di pane,  
gel di lampone  
Spaghettoni al pomodoro <sup>(V)</sup>

**euro 20**

Flan del Bettelmatt, pere in mostarda,  
mirtillo di montagna <sup>(V, G)</sup>  
Albese di manzo, toma del Mayen e  
verdure agre <sup>(G)</sup>  
Riso alle ortiche, ricotta acidula di  
capra, mandorle <sup>(G)</sup>  
Gnudi, fave, pancetta ossolana,  
cannella <sup>(G)</sup>

C  
A  
R  
B  
O  
N  
A  
R  
A

A  
U

**euro 24**

Storione al verde <sup>(G)</sup>  
Raviolo ai tre arrostiti, succo di vitello  
Tagliata di manzo e fagiolini <sup>(G)</sup>  
Triglia, cavolfiore, pesto trapanese <sup>(G)</sup>

€26

**euro 28**

Anatra al fieno, barbabietola e  
cardoncello <sup>(G)</sup>  
Bura Tè llo alla plancia, the, rose <sup>(G)</sup>  
Pescato alla plancia <sup>(G)</sup>  
Agnello in crosta, patata al tartufo  
nero <sup>(G)</sup>

K  
O  
Q  
U  
E

**euro 12**

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso <sup>(G)</sup>  
Diablottino  
Babà  
Insalata di frutta <sup>(G)</sup>

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
Gnudi, fave pancetta ossolana, cannella**	3, 7, 9, 12
Albese di manzo, toma del Mayen, verdure agre	3, 7, 9, 12
Riso alle ortiche**	7, 8, 9, 12
Storione al verde**	4
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Bura Tè llo**	4, 7, 12
Tagliata di manzo e fagiolini	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.