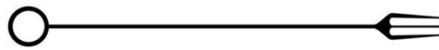


# PAUSA PRANZO



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>  
Zucca, gorgonzola, amaretti <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>  
Guancia di manzo brasata,  
purea di patate <sup>(G)</sup>  
Riso Carnaroli ai funghi <sup>(V)</sup>  
Polpo e patate <sup>(G)</sup>

C  
A  
R  
B  
O  
N  
A  
R  
A

**euro 24**

Tagliolino al castelmagno,  
tartufo nero <sup>(V)</sup>  
Raviolo ai tre arrosti, succo di vitello  
Tagliata di manzo e catalogna <sup>(G)</sup>  
Baccalà mantecato, pane di segale  
e biette

**euro 28**

Cervo, cajette e vin brulé <sup>(G)</sup>  
Bura Tè llo, the, rose <sup>(G)</sup>  
Pescato alla plancia <sup>(G)</sup>  
Agnello in crosta, patata al tartufo  
nero <sup>(G)</sup>

A  
U  
  
K  
O  
Q  
U  
E

**€26**

**euro 12**

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso <sup>(G)</sup>  
Millefoglie all'amaretto, zabajone, composta di mirtillo  
Mandarino, cioccolato e salvia  
Insalata di frutta <sup>(G)</sup>

## VINI AL CALICE

Prosecco di Valdobbiadene "Castel de Donà", Bortolotti, 2021  
Langhe Bianco "Treuve" (Chardonnay, Sauvignon, Arneis), Malvirà, 2021  
Barbera d'Asti Superiore "La Lune e i Falò", Vite Colte, 2021

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2019  
Nascetta del comune di Novello, Cagno, 2022  
Langhe Nebbiolo "1661", Boroli, 2021

**euro 7**

ACQUA  
**euro 3**

CAFFÈ  
**euro 2**

**euro 10**

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  |
| Zucca, gorgonzola, amaretti                              | 1, 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 |
| Polpo e patate*  | 9, 14        |
| Guancia di manzo   | 3, 7, 9, 12  |
| Riso ai funghi**   | 1, 7, 6, 9   |
| Tagliolino al castelmagno, tartufo nero**                | 1, 3, 7      |
| Raviolo ai Tre Arrosti**                                 | 1, 3, 7, 9   |
| Bura Tè llo**  | 4, 7, 12     |
| Tagliata di manzo e catalogna                            | 7, 9         |
| Pescato alla plancia**                                   | 4, 10        |
| Cervo**  | 7, 9, 12     |
| Baccalà mantecato*                                       | 1, 4, 7      |
| Agnello in crosta**                                      | 7, 9         |
| Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso                 | 3, 7, 8      |
| Millefoglie all'amaretto, zabajone, composta di mirtilli | 1, 3, 7, 12  |
| Mandarino, cioccolato e salvia                           | 3, 7         |
| Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso                 | 3, 7, 8      |
| 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.