LOUNGEBAR

CROSTONI – 10 € cad.

Burro di montagna, acciughe

Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula

Burrata, pomodoro, basilico

Burro di montagna, trota affumicata, gel di lamponi

Robiola di capra, tapenade di olive, pomodorino confit

STREET FOOD – 12 € cad.

Seppia e piselli

Zucchine, persico e burrata

Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce

Insalata russa

STREET FOOD – 14 € cad.

Baccalà mantecato,
pane di segale e biete

Vitello tonnato,
sedano croccante

Uovo, asparagi e gamberi

CONDIVISIONE – 18 € cad.

Aperitivo all'italiana

La nostra versione di tagliere che comprende:

Antipasto piemontese
Formazza
Cima Rosa
Pane di farine integrali
Salame Gentile
Cosciotto arrosto alle erbe
Mostarda di albicocche
Miele

DOLCI – 12 € cad.

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

Pistacchio, cioccolato bianco, agrumi

Meringa, fragola e rabarbaro

Si prega di informare eventuali allergie/intolleranze e/o regimi alimentari specifici al personale di sala.

(V): piatto vegetariano. (G): piatto gluten free.

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
Crostoni di pane in cassetta al lievito madre, planciati e montati con:	7
Burro di montagna, acciuga	1, 4, 7
Burrata, pomodoro, basilico	1, 7, 8
Burro di montagna, trota affumicata, gel di lamponi	1, 4, 7
Robiola di capra, tapenade di olive, pomodoro confit	1, 7
Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula	1,7,10,12
Seppia e piselli *	14
Zucchine, persico e burrata	4, 7, 9, 12
Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce*	1, 6, 11, 12
Insalata russa	3, 4, 12
Baccalá mantecato, pane di segale, biete	1,4,7
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Uovo, asparagi e gamberi	2, 3
Aperitivo all'italiana	1,4,7,10,12
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	1, 3, 7, 8
Pistacchio, cioccolato bianco, agrumi**	1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Meringa, fragola e rabarbaro	3, 7

*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.

BACCO 17€
Altamura | Cipango
"Bella Estate" Passito | Verjus | Uva

DADLINE 17€
Sgrappa | Ratafiá Rossi | Saras del fen
Laphroaig

AMERICANO ALLA MODA 17€
Bitter Martini Riserva
Martini Rubino | Martini Ambrato
Fiori d'arancia

TRAMONTO A ROATAN 17€
Flor de Caña 12 | Mancino secco al platano
Acqua di cocco | Timorasso

BELLO DI MAMMA 17€
Roku Japanese gin| Mancino
Vermouth Secco| Tio Pepe
Cicoria | Aglio | Peperoncino

JASMINE MOUNTAIN 17€
Tanqueray Ten| Martini Bitter
Pompelmo | Limone | Genziana

LORETO 17€

Pierre Ferrand Cognac | C. Drouin Calvados
Vermouth Mancino ambrato | Mela verde
Mandorla

MARGARITA 17€

Casamigos Tequila blanco | Casamigos mezcal
Italicus | Oliva

GIMLET 17€

Tanqueray Ten | Cordial di Basilico Limone
Peychaud's bitter

SPRITZ NO MORE 17€
Altamura distilleries | St. Germain Sake
Peperoncino

FICOVARDIER 17€
Michter's Kentuchy Straight
Rye Whiskey |
Mancino Vermouth Ambrato
Calvados C.Drouin
Liquore alle foglie di fico
Zoppi Distillery

ALCOOL FREE

DILL WITH IT 14€
Seedlip groove | Aneto | Perrier

SMOKE ON THE WATER 14€
Seedlip spice | Acqua al limone e pepe rosa
| Agave | Caol Ila 12 anni

TARAKARI 14€
Tanqueray 0.0 infuso al curry
Sciroppo al cocco | Lychee