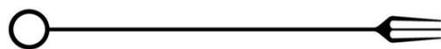


PAUSA PRANZO



(il prezzo del singolo piatto è quello indicato in alto rispetto ad ogni box)

euro 16

Vitello tonnato,
sedano croccante ^(G)
Insalata russa, tonno, uovo sodo ^(G)
Battuta di trota, polvere di pane,
gel di lampone
Spaghettoni al pomodoro ^(V)

euro 20

Uovo barzotto, asparagi, crudo di
gambero rosa di Sicilia ^(G)
Pancia di maialino, coste al limone
Riso Carnaroli, zucchine,
pesce persico ^(G)
Seppie e piselli ^(G)

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 24

Mezzi paccheri al ragù bianco di
ombrina
Raviolo ai tre arrosti, jus di vitello
Baccalà mantecato, pane di segale
e biette
Coniglio alla ligure, pomodorini
e olive taggiasche ^(G)

euro 28

Petto di anatra, frutti rossi, agretti ^(G)
Filetto di salmerino al burro e salvia,
"barbabouc" ^(G)
Pescato alla plancia ^(G)
Sottofiletto di manzo, purea di patate
al Grana Padano ^(G)

A
U
K
O
Q
U
E

€26

euro 12

Pistacchio, cioccolato bianco, agrumi
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso
Cioccolato bianco, mirtilli, cocco
Insalata di frutta ^(G)
euro 5
Vino spumante
"FRV 100" Demi-Sec, Terres Dorées

VINI AL CALICE

Prosecco, "Vigneto Giardino", Adami, 2024
Langhe Bianco, "Dragon", Luigi Baudana, G.D. Vajra, 2024
Barbera d'Asti "Vespa", Cascina Castlet, 2024

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2020
Langhe Riesling "Hérzu", Ettore Germano, 2023
Langhe Nebbiolo "Roccardo", Rocche di Costamagna, 2022

euro 7

euro 10

euro 15

Metodo Classico Brut Rosè "Clelia", Coppo 2022

ACQUA **euro 3**

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
Insalata russa, tonno, uovo sodo *	3, 4, 12
Battuta di trota, polvere di pane, gel di lampone**	1, 4, 12, 14
Spaghettoni al pomodoro**	1
Uovo barzotto, asparagi, crudo di gambero rosa di Sicilia *	2, 3
Pancia di maialino, coste al limone **	3, 10, 7, 9, 12
Riso Carnaroli, zucchine, pesce persico **	4,7,9,12
Seppie e piselli *	14
Mezzi paccheri al ragù bianco di ombrina**	1, 4, 7, 9
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Coniglio alla ligure, pomodorino e olive taggiasche**	9
Sottofiletto di manzo, purea di patate	7, 9
Pescato alla plancia**	4, 10
Filetto di salmerino al burro e salvia**	4, 7, 9, 12
Baccalà mantecato*	1, 4, 7
Petto di anatra, frutti rossi, agretti**	7, 9, 12
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	1, 3, 7, 8
Pistacchio, cioccolato bianco, agrumi**	1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Cioccolato bianco, mirtillo, cocco**	1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 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.