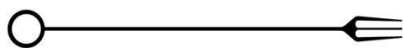


LOUNGBAR



CAVIALE – 60 €

30 gr. di caviale Voyage servito con burro d'alpeggio e pane di segale prodotto dal panificio Grano.

Accompagnato da
2 calici di Alta Langa Oudeis Brut "Enrico Serafino"

CROSTONI – 10 € cadauno

Burro di montagna, **acciuغه**

Salsiccia di vitello, cipolla acidula,
senape

Burrata, pomodoro, basilico ^(V)

Burro di montagna, **trota affumicata**,
gel di lamponi

Robiola di capra, tapenade di olive,
pomodorini confit ^(V)

STREET FOOD – 12 € cadauno

Vitello Tonnato, sedano croccante ^(G)

Battuta di manzo, nocciole,
Grana Padano ^(G)

Pancia di maialino, coste agre,
salsa agrodolce

Crema di zucca,
gorgonzola, amaretti ^(V)

STREET FOOD – 14 € cadauno

Baccalà mantecato,
pane di segale, biette

Guancia di manzo brasata,
purea al Grana Padano ^(G)

Uovo, patate, passion fruit ^(G, V)

CONDIVISIONE – 18 €

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 frutta

DOLCI – 12 € cadauno

Cioccolato, rum, lamponi

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

Tiramisù

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

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

Battuta di manzo *

7, 8

Crema di zucca, gorgonzola e amaretti

1, 7, 8

Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce*

1, 6, 11, 12

Guancia di manzo brasata, purea al Grana Padano

7, 9, 12

Baccalà mantecato, pane di segale, biette

1,4,7

Vitello tonnato

3, 4, 9, 12

Uovo, patate, passion fruit

1, 3, 6, 7, 12

Aperitivo all'italiana

1,4,7,10,12

Caviale

1,4,7

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

1, 3, 7, 8

Cioccolato, rum, lamponi

1, 6, 7, 8

Tiramisù

1, 3, 6, 7, 8, 11

*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€	MARGARITA	17€
Altamura distilleries Cipango		Casamigos Tequila blanco	
"Bella Estate" Passito Verjus Uva		Casamigos mezcal Italicus Oliva	
DADLINE	17€	GIMLET	17€
Sgrappa Ratafiá Rossi		Tanqueray Ten Cordial di Basilico Limone	
Saras del fen Laphroaig		Peychaud's bitter	
AMERICANO ALLA MODA	17€	SPRITZ NO MORE	17€
Bitter Martini Riserva		Altamura distilleries St. Germain	
Martini Rubino Martini Ambrato		Sake Peperoncino	
Fiori d'arancia			
TRAMONTO A ROATAN	17€	BURRO E SALVIA	17€
Flor de Caña 12 Timorasso		Altamura al burro e salvia	
Mancino secco al platano		Sciroppo di salvia	
Acqua di cocco			
BELLO DI MAMMA	17€	ALCOOL FREE	
Roku Japanese gin Tio Pepe			
Mancino Vermouth Secco		DILL WITH IT	14€
Cicoria Aglio Peperoncino		Seedlip groove Aneto Perrier	
JASMINE MOUNTAIN	17€	TARAKARI	14€
Tanqueray Ten Pompelmo		Tanqueray 0.0 Sciroppo al cocco	
Limone Genziana		Lychee	
LORETO	17€	CHERRY BOMB	14€
Pierre Ferrand Cognac		Tanqueray 0.0 Paragon Timut Berry	
C. Drouin Calvados Mela verde		Three Cents Cherry Soda	
Mandorla Vermouth Mancino ambrato			