

LOUNGE BAR



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, **acciughe**
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, biete
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.

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