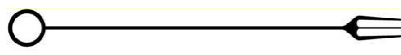


LOUNGE BAR



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, 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.

(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 Robiola di capra, tapenade di olive,	1, 4, 7
pomodoro confit Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula	1, 7
	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, biete Vitello tonnato	1,4,7
	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 24 h

ALCOLICI

BURRO E SALVIA 17€
Altamura al burro e salvia
Sciroppo di salvia

YUKI 17€
Toki Japanese whiskey
Ferrand Dry Curaçao yuzu
Soda al lampone

BUNET FLIP 17€
Santa Teresa 1796 rum al Bunet
Amaretto Adriatico | Tuorlo
Liquore Bicerin

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

BEE'S KNEES 17€
Gin del giorno, limone, miele

ALCOOL FREE

DILL WITH IT 14€
Seedlip groove | Aneto | Perrier

SALVIA SPRITZ 14€
Sciroppo di Salvia | Lime | Corona Cero

LYCHEEMULE 14€
Seedlip Grove | Lychee | Orzata | Lime
Three Cents Ginger Beer