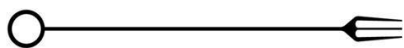


LOUNGE BAR



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, **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.

ALCOLICI 17 €

BURRO E SALVIA

Altamura al burro e salvia
Sciroppo di salvia

DADLINE

Sgrappa | Ratafiá Rossi
Saras del fen | Laphroaig

AMERICANO ALLA MODA

Bitter Martini Riserva
Martini Rubino | Martini Ambrato
Fiori d'arancia

TRAMONTO A ROATAN

Flor de Caña 12 | Timorasso
Mancino secco al platano
Acqua di cocco

BELLO DI MAMMA

Roku Japanese gin | Tio Pepe
Mancino Vermouth Secco
Cicoria | Aglio | Peperoncino

JASMINE MOUNTAIN

Tanqueray Ten | Pompelmo
Limone | Genziana

LORETO

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

YUKI

Toki Japanese whiskey
Ferrand Dry Curaçao yuzu
Soda al lampone

MARGARITA

Casamigos Tequila blanco
Casamigos mezcal | Italicus | Oliva

GIMLET

Tanqueray Ten | Cordial di Basilico Limone
Peychaud's bitter

SPRITZ NO MORE

Altamura distilleries | St. Germain
Sake | Peperoncino

BEE'S KNEES

Gin del giorno, limone, miele

ALCOOL FREE 14 €

DILL WITH IT

Seedlip groove | Aneto | Perrier

TARAKARI

Tanqueray 0.0 | Sciroppo al cocco
Lychee

CHERRY BOMB

Tanqueray 0.0 | Paragon Timut Berry
Three Cents Cherry Soda