

# 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.

## **ALCOLICI 17 €**

### **BURRO E SALVIA**

Altamura al burro e salvia  
Sciropo 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 | Sciropo al cocco  
Lychee

### **CHERRY BOMB**

Tanqueray 0.0 | Paragon Timut Berry  
Three Cents Cherry Soda