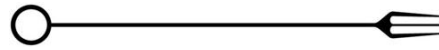


# PAUSA PRANZO



(il prezzo del singolo piatto è quello indicato in alto rispetto ad ogni box)

**euro 16**

Vitello tonnato,  
sedano croccante <sup>(G)</sup>  
Vellutata di piselli, uovo barzotto e  
caciocavallo <sup>(V, G)</sup>  
Carpaccio di trota, fave, fagiolini e  
mandorle <sup>(G)</sup>  
Spaghettoni al pomodoro <sup>(V)</sup>

**euro 20**

Battuta di manzo con carciofi e Grana  
Padano <sup>(G)</sup>  
Asparagi e salsa olandese <sup>(V, G)</sup>  
Pancia di maialino, coste al limone  
Riso Carnaroli alle erbe,  
ricotta affumicata <sup>(G)</sup>

C  
A  
R  
B  
O  
N  
A  
R  
A

**euro 24**

Mezze maniche alla luciana  
Raviolo ai tre arrostiti, jus di vitello  
Pappardelle al ragù di agnello  
Guancia di manzo brasata con  
purea al Grana Padano <sup>(G)</sup>

A  
U  
K  
O  
Q  
U  
E

**euro 28**

Polpo e ceci <sup>(G)</sup>  
Tagliolini, fonduta di Castelmagno,  
tartufo nero  
Pescato alla plancia <sup>(G)</sup>  
Sottiletto di manzo, catalogna <sup>(G)</sup>

€26

**euro 12**

Torta gianduja  
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso  
Babbà, arancia e rhum  
Insalata di frutta <sup>(G)</sup>  
**euro 5**  
Brachetto d'Acqui, Braida, 2024

**euro 3**

Burro di montagna

VINI AL CALICE

**euro 7**

Prosecco, "Vigneto Giardino", Adami, 2024  
Sauvignon Blanc "Tra Donne Sole", Vite Colte, 2023  
Piemonte Albarossa "Treparcelle", Iparcellari, 2019

**euro 10**

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2020  
Derthona (Timorasso), La Spinetta, 2024  
Langhe Nebbiolo "Capisme-è", Domenico Clerico, 2024

**euro 15**

Metodo Classico Rosé Brut "Clelia", Coppo, 2022

ACQUA **euro 3**

CAFFÈ **euro 2**

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

Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Vellutata di piselli, uovo barzotto e caciocavallo*	3, 7, 9
Carpaccio di trota, fave, fagiolini e mandorle **	3, 4, 7, 8, 12
Spaghettoni al pomodoro**	1
Asparagi e salsa olandese	3, 7, 12
Pancia di maialino, coste al limone **	3, 10, 7, 9, 12
Riso Carnaroli, erbe, ricotta affumicata **	7, 9
Battuta di manzo**	7
Mezzi paccheri alla luciana*	1, 9, 14
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Guancia brasata, purea al Grana Padano	3, 7, 9, 12
Sottofiletto di manzo, catalogna**	7, 9
Pescato alla plancia**	4, 10
Tagliolino castelmagno e tartufo	1, 7, 9
Pappardelle al ragù di agnello**	1, 3, 9
Polpo e ceci*	11, 14
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	1, 3, 7, 8
Torta gianduja**	1, 3, 6, 7, 8, 11
Babbà, arancia e rum**	1, 3, 7, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12
Insalata di frutta	
Carbonara au Koque	1, 3, 7, 12

\*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.