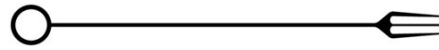


PAUSA PRANZO



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

euro 16

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

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 20

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

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 ^(G)

A
U
K
O
Q
U
E

€26

euro 28

Polpo e ceci ^(G)
Tagliolini, fonduta di Castelmagno,
tartufo nero
Pescato alla plancia ^(G)
Sottiletto di manzo, catalogna ^(G)

euro 12

Torta gianduja
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso
Babbà, arancia e rhum
Insalata di frutta ^(G)

euro 5
Brachetto d'Acqui, Braida, 2024

euro 3

Burro di montagna

VINI AL CALICE

euro 7

Prosecco, "Vigneto Giardino", Adami, 2024
Langhe Riesling "Altior", Chionetti, 2024
Barbera d'Asti "Vespa", Cascina Castlet, 2024

euro 10

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2020
Derthona (Timorasso), La Spinetta, 2024
Langhe Nebbiolo "Capisme-è", Domenico Clerico, 2025

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, 10, 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
Sottiletto 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.