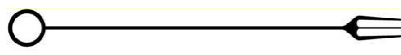


# LOUNGE BAR



## CROSTONI

*I nostri non sono crostoni,  
sono realizzati con pan brioche prodotto dal  
panificio "Grano" di Santena.*

*Un pane soffice e leggermente dolce.*

**€12**

- Burro di montagna, **acciughe**
- **Salsiccia** di vitello,  
cipolla acidula, senape
- **Burrata**, pomodoro, basilico <sup>(V)</sup>
- Burro di montagna, **trota affumicata**,  
gel di lamponi
- Robiola di capra, tapenade di olive,  
pomodorini confit <sup>(V)</sup>

## PIATTINI

*I nostri piattini sono prodotti dalla brigata di cucina  
di Piano35.*

*Ricerca accurata delle materie prime, cura e  
attenzione sono alla base del nostro lavoro.*

**€14**

**Vitello Tonnato**, sedano croccante <sup>(G)</sup>

**Battuta di manzo**, nocciole,  
Grana Padano <sup>(G)</sup>

**Pancia di maialino**, coste agre,  
salsa agrodolce

**Asparagi** e salsa  
olandese <sup>(G, V)</sup>

**€16**

**Baccalà mantecato**,  
pane di segale, biette

**Guancia di manzo**, brasata,  
purea al Grana Padano <sup>(G)</sup>

**Uovo**, cacio e piselli <sup>(G, V)</sup>

## DOLCI

**€12**

**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: Burro di montagna, acciuga Burrata, pomodoro, basilico Burro di montagna, trota affumicata, gel di lamponi Robiola di capra, tapenade di olive, pomodorini Salsiccia di vitello, senape, cipolla acidula	7 1, 4, 7 1, 7, 8 1, 4, 7 1, 7 1, 7, 10, 12
Battuta di manzo * Asparagi e salsa olandese	7, 8 3, 7, 12
Pancia di maialino, coste agre e salsa agrodolce* Guancia di manzo brasata, purea al Grana Padano	1, 6, 11, 12 7, 9, 12
Baccalà mantecato, pane di segale, biete Vitello tonnato	1, 4, 7 3, 4, 9, 12
Uovo, cacio e piselli	3, 7, 9
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso Cioccolato, rum, lamponi Tiramisù	1, 3, 7, 8 1, 6, 7, 8 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 ° per 2

CURIOSITY.loop 17€  
Don Julio Tequila Blanco | Agrodolce di  
cipolla

SERENDIPITY.exe 17€  
Toki Japanese Whiskey | Ferrand Dry  
Curaçao Yuzu | Soda al lampone

AWE.sys 17€  
Bitter Martini Riserva | Martini Ambrato |  
Hogo Monsta

EMPATHY.build 17€  
Yaguara Cachaca | Plantarey Pinapple  
Rum | Sciroppo fava tonka | Three  
Cents soda all'ananas

EUPHORIA.flush 17€  
Zoppi Distillery Cipango |  
Liquore al Bicerin |  
Frangelico | Valformazza  
Genepi | Three Cents soda  
alla ciliegia

LONGING.echo 17€  
Altamura al burro e salvia | Sciroppo di  
salvia

BUNET FLIP 17€  
Santa Teresa 1796 Rum infuso al Bunet |  
Amaretto Adriatico | Tuorlo | Liquore al  
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

CURIOSITY.loop 00 14€  
Seedlip Garden | Agrodolce di cipolla

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