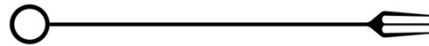


PAUSA PRANZO



COMPONI IL TUO PRANZO A PARTIRE DA DUE PIATTI SCEGLIENDO ALL'INTERNO DELLO STESSO BOX O COMBINANDO BOX DIVERSI (i prezzi indicati si intendono a piatto)

euro 10

Insalata mista (V,G)
Pasta e fagioli (V)
Zucca al forno (V)
Puré di patate, uovo barzotto,
cicorione (V,G)

euro 14

Vitello tonnato (G)
Spaghetti al pomodoro (V)
Riso, zucca, salsiccia di Bra (G)
Bistecca di cavolfiore,
mornay al Grana Padano (V,G)

euro 22

Albese e porcini (G)
Tagliolini, fonduta castelmagno,
caviale di tartufo (V)
Crema di mais bianco,
mantecato di merluzzo
Tagliata di manzo, cicorione,
mornay (G)

euro 26

Insalata di orto e di mare (V,G)
Spaghetto, gambero, burrata
Guancia di manzo Fassone al
barolo, puré al Grana Padano (G)
Zuppa di pesce

euro 6

Martin sec al vino rosso
Insalata di frutta
Bonet
Torta di mele

VINI AL CALICE

Equals, Prosecco Brut Biologico, Balan
Roero Arneis, 2017, Malvirà
Dolcetto d'Alba, 2017, Damilano

euro 4

Metodo Classico Pas Dosè Millesimato, 2012, Contratto
Langhe Chardonnay Da Bertu, 2017, Albino Rocca
Langhe Nebbiolo, 2017, Trediberri

euro 7

ACQUA
euro 3

CESTINO DI PANE
(successivo al primo)
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
Insalata mista	
Pasta e fagioli	1, 9
Zucca al forno	1, 3, 4, 7
Puré patate uovo barzotto, cicorione	7
Vitello tonnato	3, 4
Spaghetti al pomodoro	1, 9
Riso zucca salsiccia di Bra	7, 9
Bistecca di cavolfiore, mornay al Grana Padano Albese e porcini	1, 3, 7
Tagliolini fonduta castelmagno caviale e tartufo	1, 3, 7
*Crema di mais bianco, *mantecato di merluzzo	1, 4, 7
Tagliata di manzo, cicorione e mornay	1, 3, 7
Insalata di orto e di *mare	2, 4, 14
Spaghetto* gambero burrata	1, 2, 7
Guancia di manzo al barolo puré al Grana Padano	7, 9, 12
Zuppa di pesce*	1, 2, 4, 14
Martin sec al vino rosso	12
Insalata di frutta	
Bonet	1, 3, 7, 8
Torta di mele	1, 3, 7

*Può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti termicamente in negativo.