

COPERTO € 2

I MENU A PREZZO FISSO autunno inverno 2019

MENU del GIORNO

consultare il menu del giorno

A TUTTO PESCE

Min. 2 persone

6 portate secondo il mercato e la fantasia degli Chef

2 antipasti, primo, secondo, sorbetto e dessert

€48 pesce-glutine-soia-uova-sedano-latte-crostacei-molluschi

MENU BAMBINI

Fino a 10 anni

Pasta al pomodoro o al ragù o all'inglese

Milanese di vitello con Patate al forno

Budino o gelato

€13 glutine-latte-sedano-uova-

[Siamo a disposizione per particolari diete ed intolleranze alimentari.](#)

Questi simboli evidenziano i piatti che senza variazioni sono adatti a intolleranti al frumento, vegani, vegetariani ed intolleranti al lattosio

Possiamo apportare delle variazioni a quasi tutti i piatti, rendendoli adatti a tutti.

[siete pregati di segnalare eventuali allergie ed intolleranze](#)

Si informano i signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi:

Cereali contenenti glutine, **Latte** e prodotti a base di latte, **Crostacei** e prodotti a base di crostacei, **Uova** e prodotti a base di uova, **Pesce** e prodotti a base di pesce, **Frutta a guscio** e prodotti a base di frutta a guscio, **Sedano** e prodotti a base di sedano, **Arachidi** e prodotti a base di arachidi, **Soia** e prodotti a base di soia, **Senape** e prodotti a base di senape, **Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo, **Molluschi** e prodotti a base di molluschi, **Lupini** e prodotti a base di lupini, **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

ANTIPASTI di TERRA

Piemonte Steak Tartare

tagli e consistenze della carne cruda

€10 senape-pesce

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

_€10_latte-solfiti-glutine

Uovo fondente, Carciofi e Fonduta

_€11_latte -uova

Cannelloni di Radicchio, Balsamico e Guanciale su Fonduta

_€11_latte-glutine-uova

ANTIPASTI di PESCE

Crudo di Gamberi e Carciofi al Basilico e Zenzero

_€12_crostacei-solfiti-

Capesante e Seppie al Corallo, Friarielli e Bottarga

_€15_pesce-solfiti-molluschi-sedano

Trittico di Polpo:

ligure, gallenga, luciana

_€15_frutta a guscio-molluschi-pesce-sedano

PASTA di GRANO DURO

Paccheri; Pomodorini, Basilico e Burrata

_ €10 la porzione - €24 padellata_glutine-latte-sedano-soia

Fusilli integrali al Pesto d'agrumi, Polpo, Patate e Bottarga

_€15 la porzione - €32 la padellata_glutine-sedano-pesce-molluschi-frutta a guscio

Linguine ai Conchigliaggi; profumo d'Aglio, Peperoncino e Prezzemolo

_ €15 la porzione - €32 la padellata_glutine-crostacei-molluschi-pesce-soia-solfiti-sedano

Spaghetti in Guazzetto di Crostacei, Pomodorini e Conchigliaggi

_€19 la porzione - €40 la padellata_glutine-crostacei-molluschi-pesce-soia-solfiti-sedano

PASTE FRESCHE fatte a mano

Tajarin con Salsiccia di Vitella e Friarielli

_€10 la porzione - €22 la padellata_glutine-sedano-soia-uova

Plin di Bagna Caoda agli ortaggi invernali

_€12 la porzione - €26 la padellata_glutine-latte-uova-sedano-solfiti

Gnocchetti, Bagna e Castelmagno

_€12 la porzione - €26 la padellata_glutine-uova-latte

RISI

cottura espressa-minimo 2 persone

Risotto Mantecato Nino Bergese

con fondo bruno di vitello (min. 2 persone)

_€11_sedano-latte-solfiti

Risotto alle Seppie Nere, Puntarelle e polvere di Pomodoro

_€15_sedano-solfiti-pesce-molluschi

PESCI

• Frittura di Pesce e Verdure

_€19_pesce-molluschi-crostacei-uova-glutine

Guazzetto di Pesce ai Profumi Mediterranei

_€21_pesce-molluschi-crostacei-soia-solfiti

Padellata di Gamberoni e Scampi in Panure aromatica

consigliata per 2 persone

_€40_glutine-solfiti-crostacei

CARNI

Filetto di Fassona Wellington, Jus di vitello

_€19_glutine-senape-uova-sedano-solfiti

Coscia d'Anatra glassata al marsala e Arance rosse

_€18_sedano-solfiti-

carni piemontesi alla griglia

Chateaubriand	g 500 ca.- cuore di filetto - consigliato 2 pers.	_€38_
Tournedos	g 170 ca.- filetto	_€18_
Tagliata	g 170 ca.- cuore di sottofiletto di carrè	_€15_
Pièce	g 170 ca.- cuore di sottofiletto di carrè	_€14_
Entrecote	g 190 ca.- sottofiletto di carrè	_€13_

VERDURE E CONTORNI

Spinaci Freschi al Vapore

Caponata di Verdure-solfiti

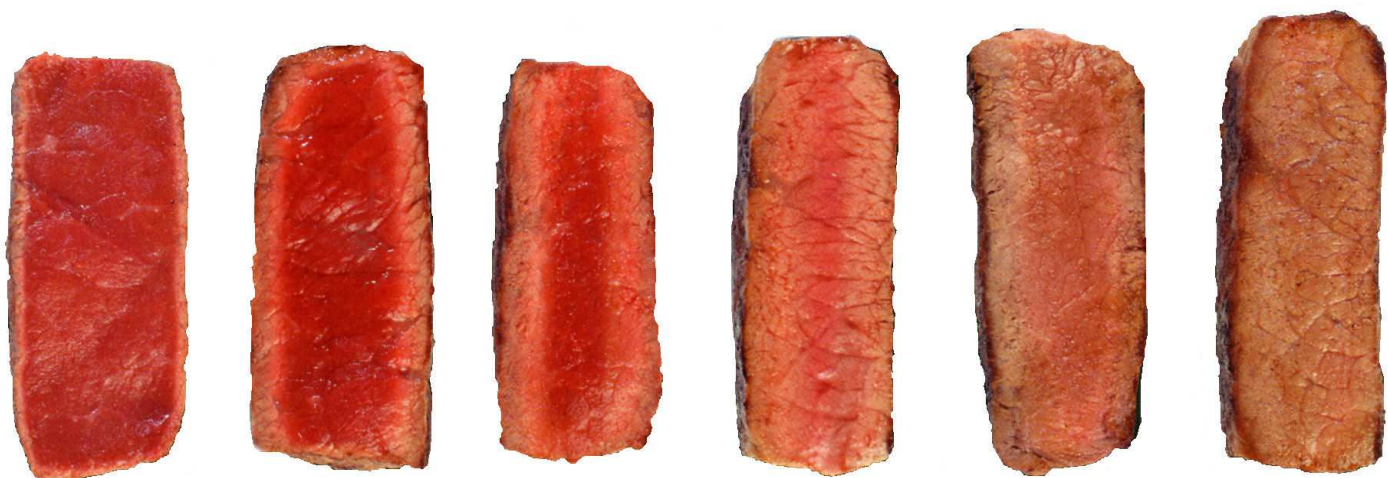
Patate al Forno

€4

Verdure alla Griglia-Misto Chef_€5_

Per motivi di gestione, reperibilità e corretta prassi igienica delle materie prime alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

SCEGLI LA COTTURA CHE PREFERISCI PER LA TUA BISTECCA!



al Sangue

Medio-Sangue

Media

Rosè

al Punto

Ben Cotta

Le materie prime utilizzate sono frutto di ricerca e accurate selezioni, in particolare:

CARNI BOVINE, AGNELLI:

-Macelleria e Mattatoio F.lli Vercellone, Bernezzo, CN

ANATRE

-Duperier et fils, Sourprosse-Landes - Francia

SALUMI:

-Salumificio Aurora, Felino, PR

-Grandi Salumifici Italiani, Modena

PESCE:

-MazarAmare, Mazara del Vallo, Trapani SICILIA

-Jolanda de Colò, UD

PASTA DI GRANO DURO:

-Pastificio Gentile, Gragnano, Napoli

-Azienda Agricola Mancini, Monte San Pietrangeli, FM

RISO CARNAROLI PIEMONTESE

-Cascina Veneria, Lignana, Vercelli

UOVA:

-Macario Fabrizio, Caraglio, CN

FARINE:

-Molino Peirone, Boves, CN

-Molino Taramazzo, Pezzolo, CN

FRUTTA, VERDURA:

-Conca d'oro, CN

BURRO DI LATTERIA:

-Debic, Belgio

PANNA PER PASTICCERIA E GELATERIA 100% PIEMONTESE:

-Debic, Mondovì, CN

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, OLIVE TAGGIASCHE:

-Al frantoio di Aldo Armato, Alassio, Savona