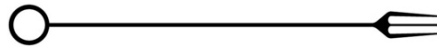


PAUSA PRANZO



euro 50

“Aspettando la sera” menù 3 piatti dal percorso gastronomico

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

Mozzarella e pomodori... (V, G)
Minestrone alle 6 verdure (V, G)
Spaghettoni al pomodoro (V)
Purè di patate, uovo barzotto (V, G)

euro 14

Insalata russa, tonno, uovo sodo (G)
Vitello tonnato (G)
Riso, carciofi, salsa carbonara (V, G)
Zuppa di lenticchie, curry verde,
frutti di mare (G)

euro 22

Battuta, carciofi, grana (G)
Raviolo Torino
Tagliolini, fonduta di Castelmagno,
tartufo (V)
Umido di seppia e crema di piselli
(G)

euro 26

Orto e mare in insalata (G)
Spaghettoni, gambero, burrata
Pescato alla plancia, insalate
cotte, limone candito (G)
Grissinopoli, pomodoro, cipolla

euro 6

Zabaione allo spumante, frangipane
Panna cotta (G)
Torta pere e cioccolato
Insalata di frutta (G)

VINI AL CALICE

Prosecco Treviso Extra Dry “Case Paolin”
Gavi Cà Adua “Fontanassa”
Barbera d’Asti ‘Sanpansè’ “Az. Agr. Rovero”

euro 4

Spumante Brut “Cocchi”
Timorasso ‘Marin’ Colli Tortonesi “Fontanassa”
Croatina Colline Novaresi “Davide Carlone”

euro 7

ACQUA
euro 3

CAFFÈ
euro 2

(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
Mozzarella e pomodori ...	7
Minestrone alle 6 verdure	9
Spaghettoni al pomodoro	1, 9
Purè patate uovo barzotto	3, 6, 7, 9
Insalata russa, tonno, uovo sodo	3, 4, 7
Vitello tonnato	3, 4, 9
Riso, carciofi, salsa carbonara	3, 7, 9
Zuppa lenticchie, curry verde, frutti di mare	4, 9, 14
Battuta, carciofi, grana	7
*Raviolo Torino	1, 3, 7, 9
Tagliolini, fonduta di Castelmagno, tartufo	1, 3, 7
*Umido di seppia e crema di piselli	14
*Orto e mare in insalata	1, 2, 4, 14
*Spaghettoni gambero burrata	1, 2, 7
*Pescato alla plancia, insalate cotte, limone candito	4, 10
Grissinopoli, pomodoro e cipolla	1
Frangipane di nocciole, zabaione allo spumante	1, 3, 7, 8, 12
Insalata di frutta	
Panna cotta	7
Torta pere e cioccolato	1, 3, 7

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