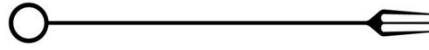


IN PIEMONTE



— Vitello Tonnato

vitello al rosa, salsa tonnata, sedano croccante

Porcino,
formaggio Testun, cugnà, castagne

— Raviolo Torino

ripieno ai tre arrosti, succo di vitello

Riso Carnaroli
latte, alici, bagnetto verde

Punt e Mes
lavarello, mela, vermouth

— Sanato

controfiletto dry-aged, cavolfiore,
cipolla di Andezeno, salsa bordolese

— Fieno

il suo gelato, frangipane di mirtilli, crema mou,
gelatina di lavanda

percorso 7 portate

euro 120

percorso 4 portate

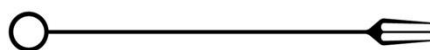
euro 90

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60

GIRO D'ITALIA



— Uovo 64,
carpaccio di gamberi rossi,
bagna cauda alla banana

Radici acidulate,
salsa maltese all'arancia

— Mezza manica pastificio Mancini,
melanzana, pomodoro, ricotta salata

Gnocco di seppia,
il suo brodo, mascarpa, miele, aceto

Moscardini,
gazpacho, peperoncino

— Ricciola,
limone, pomodoro Piccadilly,
olive taggiasche

— Canestredde
Il suo gelato, vin cotto,
namelaka di cioccolato bianco all'arancia

percorso 7 portate

euro 120

percorso 4 portate

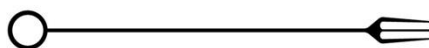
euro 90

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60

PICCOLO LAGO A TORINO



— Lingotto del Mergozzo,
trota marmorata affumicata al faggio
polvere di aceto balsamico, gel di aceto di lamponi

Flan di Bettelmatt,
leggera mostarda di pere,
salsa di mirtili di montagna speziati

— Carbonara Au Koque,
tagliolino, tuorlo Grana Padano e gin,
prosciutto crudo 42 essiccato

Riso Carnaroli,
infusione di scampi, scampo crudo, kumquat, scampo fritto

Astice blu del Mediterraneo,
spuma di patata al whisky, uva fragola

— Anatra,
coscia grigliata, petto affumicato,
lattuga romana, aceto di datteri fermentati

— Fetta al latte,
spugna al cioccolato, crema al latte,
gelato ai frutti di bosco, crema al pistacchio

percorso 7 portate

euro 120

— percorso 4 portate

euro 90

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60

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)

# di riferimento	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
Porcino	7
*Raviolo Torino	1,3,7,9
Riso Carnaroli	4,,7
*Punt e Mes	4
Sanato	7,12
Fieno	1, 3, 7, 8
Uovo 64	2, 3, 4, 7, 14
Radici acidulate	3, 7, 12
Mezza manica Mancini	1, 7
Gnocco di seppia	2, 7, 12, 14
Moscardini	2, 9, 14
Ricciola	4, 7, 9
Canestredde	1,3,7
* Lingotto del Mergozzo	1,4 , 12, 14
Flan di Bettelmatt	7, 8 , 12
Carbonara au Koque	1, 3, 7
Riso carnaroli, scampo	2, 7
Astice blu	2, 3, 7
Anatra	9, 12
Fetta al latte	3, 7, 8

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