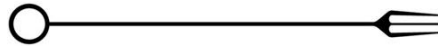


PAUSA PRANZO



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

Bistecca di cavolfiore e salsa mornay al Grana Padano (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, porcini, mele Runsé (V, G)
Pasta e fagioli (V)

euro 22

Battuta, nocciole, grana (G)
Raviolo Torino
Tagliolini, fonduta di Testun, tartufo (V)
Umido di moscardini, crema di ceci (G)

euro 26

Capesante, patate, fagiolini (G)
Spaghettoni, gambero, burrata
Pescato alla plancia, fondente di patate, pomodorini, olive (G)
Tagliata di Fassona, purè al Grana Padano, cicorione

euro 6

Zabaione allo spumante, frangipane al mirtillo
Semifreddo cioccolato e nocciole (G)
Torta pere, cremoso al latte
Insalata di frutta (G)

VINI AL CALICE

Cuvée 917 Extra Dry "Alte Vigne"
Gavi Cà Adua "Fontanassa"
Barbera d'Asti 'Sanpansè' "Az. Agr. Rovero"

euro 4

Prosecco Treviso Extra Dry "Case Paolin"
Timorasso 'Marin' Colli Tortonesi "Fontanassa"
Nebbiolo "Guido Platinetti"

euro 7

ACQUA
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

Bistecca di cavolfiore e salsa mornay al Grana Padano	7,3
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, 12
Vitello tonnato	3, 4, 9
Riso, porcini, mele Runsé	7, 9
Pasta e fagioli	9, 14, 1
Battuta, nocciole, grana	7, 8
*Raviolo Torino	1, 3, 7, 9
Tagliolini, fonduta di Testun, tartufo	1, 3, 7
*Umido di moscardini e crema di ceci	14, 12
*Capesante, patate, fagiolini	14
*Spaghettoni gambero burrata	1, 2, 7
*Pescato alla plancia, fondente di patate, pomodorini, olive	4
Tagliata di Fassona, purè al Grana Padano, cicorione	7, 9
Frangipane al mirtillo, zabaione allo spumante	1, 3, 7, 8, 12
Insalata di frutta	
Semifreddo Cioccolato e nocciole	7, 8, 3
Torta pere, cremoso al latte	1, 3, 7

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