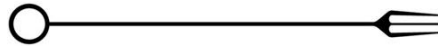


PAUSA PRANZO



euro 50

"Aspettando la sera" menù 3 piatti dal percorso gastronomico

Percorso vini da 3 calici € 25

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

Burrata e pomodori... (V, G)
Minestrone estivo (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, zucchina trombetta, seppia e mentuccia (G)
Panzanella di baccalà

euro 22

Battuta, nocciole, grana (G)
Plin ai 3 arrosti
Gnocchi gamberi e burrata
Polpo, patate, fagiolini (G)

euro 26

Battuta di tonno,
gazpacho di ciliegia e peperone
Spaghettoni tiepidi, ostrica e lime
Pescato e verdure alla planca,
limone candito (G)
Grissinopoli, pomodoro, cipolla

euro 6

Zabaione allo spumante, frangipane al mirtillo
Bonet (G)
Mele, cannella, gelato al fior di latte, uvetta al rum
Insalata di frutta (G)

VINI AL CALICE

Prosecco Treviso Extra Dry "Case Paolin"
Timorasso Marin Colli Tortonesi "Fontanassa"
Barbera d'Asti Superiore Gustin "Az. Agr. Rovero"

euro 7

Alta Langa Oudeis "Enrico Serafino"
Langhe Bianco Maestro "Pecchenino"
Langhe Nebbiolo "La Spinetta"

euro 10

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 |
|--|----------------|
| Burrata e pomodori ... | 7 |
| Minestrone estivo | 7, 9 |
| Spaghettoni al pomodoro | 1, 9 |
| Puré patate uovo barzotto | 3, 6, 7, 9 |
| Insalata russa, tonno, uovo sodo | 3, 4, 7 |
| Vitello tonnato | 3, 4, 9 |
| Riso, zucchina trombetta, seppia e mentuccia | 7, 9, 14 |
| Panzanella di baccalà | 1, 4, 9 |
| Battuta, nocciole, grana | 7, 8 |
| *Plin ai 3 arrosti | 1, 3, 7, 9 |
| Gnocchi, gamberi e burrata | 1, 2, 7 |
| *Polpo, patate e fagiolini | 14 |
| Battuta di tonno, gazpacho ciliegia e peperone | 1, 3, 12 |
| *Spaghettoni tiepidi, ostrica e lime | 1, 7, 12, 14 |
| *Pescato alla plancia, verdure cotte, limone candito | 4, 10 |
| Grissinopoli, pomodoro e cipolla | 1 |
| Zabaione allo spumante, frangipane ai mirtilli | 1, 3, 7, 8, 12 |
| Bonet | 3, 7, |
| Mele, cannella, fior di latte, uvetta al rum | 3, 7 |
| Insalata di frutta | |

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