

# IN PIEMONTE



○—————⇐ Vitello Tonnato  
vitello al rosa, salsa tonnata, sedano croccante

Lumache  
porro di Cervere, salsa beurre blanc ai funghi, tartufo nero

Topinambur in Tre Consistenze  
grano saraceno, polvere di tartufo, olio al prezzemolo

○—————⇐ Raviolo Torino  
ripieno ai tre arrosti, succo di vitello

Tapulone di Carpa  
patata al latte, verza, basilico,  
cialda di pane alla frutta secca

○—————⇐ Vicciola e Nocciola  
crudo di Vicciola, nocciola piemontese, cicorione, zucca

○—————⇐ Pane, burro e marmellata  
cenere di salvia, croccante di lampone, basilico

percorso 7 portate  
euro 120

○—————⇐ percorso 4 portate  
euro 90

PERCORSO VINI  
3 calici euro 40  
5 calici euro 60

# GIRO D'ITALIA



○———☞ Patata Sotto Terra  
patate affumicate, uovo barzotto, salsa Mornay,  
pane al carbone

Capasanta e Barbabietola  
Capasanta alla piastra, barbabietola, miso

Spago di Seppia  
il suo inchiostro, cime di rapa, peperoncino candito

○———☞ Zuppetta di Mare  
gallinella, scorfano, mazzancolla, polpo, cozze,  
brodo di crostacei, crostone di pane

Rombo e "Sbrise"  
rombo su lisca e il suo fegato, fungo Pleurotus acidulato

○———☞ Anatra in Montagna  
petto marinato, coscia confit, polenta taragna, levistico

○———☞ Giro d'Italia a tappe  
pistacchi, 'nduja, pomodoro del Piennolo, guanciale,  
Chianti, Parmigiano Reggiano, cioccolato fondente

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  
salsa mirtilli speziati, leggera mostarda di pere

Paccheri e Caviale  
paccheri Pastificio Mancini, caviale siberiano,  
robiola ai 3 lattini, polvere di porro bruciato

○—————⇐ Il Riso in Risaia  
carnaroli, sakè, miso, salsa all'alga spirula

Salmerino Alpino  
bagnetto verde, aceto di mirtillo, jus di lago

○—————⇐ Piccione  
petto e coscia, peperoncino ripieno, barbabietola

○—————⇐ Castagne e Sedano  
creme brûlée al marron glacé, sorbetto al sedano  
nocciole e cioccolato fondente

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
Lumache	7,10,12,14
Topinambur in Tre Consistenze	
*Raviolo Torino	1,3,7,9
Tapulone di Carpa	1,7,8,12
Vicciola e nocciola	7,8
Pane burro marmellata	1,3,7,12
Patata sotto terra	1,3,7,14
Capasanta e Barbabietola	6,12,14
Spago di Seppia	4,14
Zuppetta di Mare	1,2,3,4,9,14
Rombo e "Sbrise"	4,6,8,12
Anatra in Montagna	3,7,9
Giro d'Italia a tappe	1,3,6,7,8,12
*Lingotto del Mergozzo	1,4,12,14
Flan di Bettelmat	3,6,7,10,12
Paccheri e Caviale	1,4,7
Riso in Risaia	6,7,9
Salmerino Alpino	3,4,7,9,12
Piccione	6,7,9,12
Castagne e sedano	3,7,8,9

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