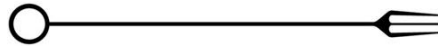


# PAUSA PRANZO



euro 50

**“Aspettando la sera”** menu 3 piatti dal percorso gastronomico

Percorso vini da 3 calici **euro 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

Zucca, gorgonzola, amaretti <sup>(V, G)</sup>  
Pasta e fagioli <sup>(V)</sup>  
Spaghettoni al pomodoro <sup>(V)</sup>  
Purè di patate, uovo barzotto,  
cicorione <sup>(V, G)</sup>

euro 14

Insalata russa, tonno, uovo sodo <sup>(G)</sup>  
Vitello tonnato <sup>(G)</sup>  
Riso, zucca e salsiccia di Bra <sup>(G)</sup>  
Polpo alla Luciana e polenta taragna

euro 22

Battuta, carciofi, grana padano <sup>(G)</sup>  
Plin ai 3 arrosti, succo di vitello  
Gnocchi, gamberi e burrata  
Baccalà al vapore, lenticchie,  
curry verde <sup>(G)</sup>

euro 26

Guancia brasata, purè di patate al  
grana padano <sup>(G)</sup>  
Tagliolino al castelmagno,  
tartufo nero <sup>(V)</sup>  
Tagliata di Fassone, cavolfiore,  
salsa Mornay <sup>(G)</sup>  
Pescato e verdure alla plancia,  
limone candito <sup>(G)</sup>

euro 6

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

## VINI AL CALICE

Prosecco Treviso Extra Dry “Case Paolin”  
Timorasso Marin Colli Tortonesi “Fontanassa”  
Langhe dolcetto Visadi “Domenico Clerico”

euro 7

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

euro 10

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
Zucca, gorgonzola, amaretti	3, 7, 8
*Pasta e fagioli	1
Spaghettoni al pomodoro	1, 9
Purè di patate uovo barzotto	3, 6, 7, 9
Insalata russa, tonno, uovo sodo, cicorione	3, 4
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Riso, zucca e salsiccia di Bra	7, 9
*Polpo alla Luciana e polenta taragna	1, 12, 14
Battuta, carciofi, grana padano	7
*Plin ai 3 arrosti, succo di vitello	1, 3, 7, 9
*Gnocchi, gamberi e burrata	1, 2, 3, 7, 9
*Baccalà al vapore, lenticchie, curry verde	4
*Guancia brasata, purè di patate al grana padano	7, 9, 12
Tagliolino al castelmagno, tartufo nero	1, 3, 7
Tagliata di Fassone, cavolfiore, salsa Mornay	3, 7, 9
*Pescato alla plancia e verdure alla plancia, limone candito	4, 10
*Zabaione allo spumante, frangipane al mirtillo	1, 3, 7, 8, 12
Bonèt	3, 7,
*Mele, cannella, gelato fior di latte, uvetta al rum	3, 7
Insalata di frutta	

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