

# 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

Vicciola e Nocciola  
crudo di Vicciola, nocciola piemontese, cicorione, zucca

○—————⇐ Guancia di Manzo  
cotta in bianco, la sua salsa, purè, bagnetto rosso

○—————⇐ Il Bunet  
bunet, caramello salato, gelatina di amaretto,  
gelato fiordilatte, croccante di mandorla

percorso 7 portate  
euro 140

○—————⇐ percorso 4 portate  
euro 100

PERCORSO VINI  
3 calici euro 40  
5 calici euro 60

# GIRO D'ITALIA



○—————☞ Capasanta e Barbabietola  
capasanta alla piastra, barbabietola, miso

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

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

○—————☞ Riso Carnaroli  
crema di erbe spontanee, finferli,  
mascarpa spinta, castagna affumicata

○—————☞ Caciucco  
gallinella, scorfano, pescatrice, mazzancolla, crostone di pane

Anatra in Montagna  
petto e coscia, polenta taragna, levistico

○—————☞ La Bruschetta  
maritozzo, namelaka di cioccolato bianco e olio extra vergine,  
caviale di basilico, frutta e verdura

percorso 7 portate  
euro 140

○—————☞ percorso 4 portate  
euro 100

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 del Bettelmatt  
salsa mirtilli speziati, leggera mostarda di pere

Paccheri e Caviale  
paccheri Pastificio Mancini, caviale siberiano,  
robiola ai tre latti, polvere di porro bruciato

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

Lucioperca in Crosta di Pane  
beurre blanc, polvere ed emulsione di pomodoro

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

○—————☞ Tiramisù  
bavarese al mascarpone, crema moka,  
lollipop al cappuccino

percorso 7 portate  
euro 140

○—————☞ percorso 4 portate  
euro 100

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	9
Raviolo Torino**	1,3,7,9
Vicciola e Nocciola	7,8
Guancia di Manzo	4,7,9,12
Il Bunet**	3,7,8
Capasanta e Barbabietola	6,12,14
Patata Sotto Terra	1,3,7,14
Spago di Seppia**	4,9,14
Riso Carnaroli	7,8,9
Caciucco **, pescatrice *, mazzancolla *	1,2,4,9
Anatra in Montagna	3,7,9
La Bruschetta	1,3,7,9
Lingotto del Mergozzo	1,4,12,14
Flan del Bettelmat	3,7,10,12
Paccheri e Caviale	1,4,7
Riso in Risaia	6,7,9
Lucioperca* in Crosta di Pane	1,4,7,12
Piccione	6,7,9,12
Tiramisù**	1,3,7

\*Prodotto congelato all'origine

\*\* Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche

I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a - 20° C per 24h.