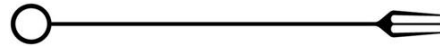


PAUSA PRANZO



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 14

Vitello tonnato ^(G)
Patata affumicata, uovo barzotto,
salsa Mornay, verdure^(V)
Topinambur: crema, tubero e
croccante, tartufo^(V, G)
Risotto alle erbe, finferli,
mascarpa, castagna affumicata^(V, G)

euro 18

Flan del Bettelmatt, pere in mostarda,
mirtillo di montagna ^(V, G)
Capesante, barbabetola, miso ^(G)
Lumache, beurre blanc ai funghi,
porri di Cervere ^(G)
Anatra, petto e coscia, croccante di
polenta, levistico

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 22

Battuta di trota affumicata, polvere
di aceto balsamico, gel di lamponi^(G)
Raviolo ai tre arrostiti, succo di vitello
Lucioperca in crosta di pane,
verdure e maionese di pomodoro
Guancia di manzo brasata in
bianco, purè, bagnetto rosso ^(G)

A
U
K
O
Q
U
E

€26

euro 28

Albese di Vicciola, zucca,
cime di rapa ripassate^(G)
Paccheri selezione Mancini, caviale,
robiola tre latti, porro bruciato
Salsa caciucco, pescato poché,
crostone di pane di segale
Piccione, peperoncino ripieno,
purè di patate al tartufo

euro 10

Zabaione allo spumante, maritozzo uvetta e arancia, mirtillo di montagna
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso ^(G)
Creoso al caffè, mascarpone e cioccolato
Insalata di frutta ^(G)

VINI AL CALICE

Ribolla Gialla Spumante RBL "I Clivi"
Langhe Bianco Bric Amel "Marchesi Di Barolo"
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

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
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Patata affumicata e uovo barzotto	1, 3, 7, 14
Topinambur	9
Risotto Erbette	7, 8, 9
Flan del Bettelmatt	3, 7, 10, 12
Capesante e Barbabietola	6, 12, 14
Lumache e porri	7, 10, 12, 14
Anatra**	3, 7, 9
Battuta di trota affumicata**	1, 4, 12, 14
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Lucioperca in crosta di pane*	1, 4, 7, 12
Guancia di manzo brasata in bianco	7, 9, 12
Albese di Vicciola	7, 8
Paccheri e caviale	1, 4, 7
Salsa caciucco, pescato poché**	1, 2, 4, 9
Piccione, peperoncino**	6, 7, 9, 12
Zabaione allo spumante, maritozzo uvetta e arancio	1, 3, 7, 12
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	3, 7, 8
Cre moso al caffè, mascarpone e cioccolato	1, 3, 7
Insalata di frutta	
Carbonara Au Koque	1, 3, 7, 12

*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.