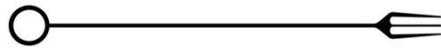


# PAUSA PRANZO



Componi il tuo pranzo scegliendo i piatti all'interno dello stesso box o combinando box diversi (i prezzi indicati si intendono a piatto)

**euro 16**

Vitello tonnato,  
sedano croccante <sup>(G)</sup>  
Tonno di coniglio, verdure in  
agrodolce <sup>(G)</sup>  
Battuta di trota, polvere di pane,  
gel di lampone  
Spaghettoni al pomodoro <sup>(V)</sup>

**euro 20**

Patata affumicata, uovo barzotto,  
salsa Mornay, verdure <sup>(V)</sup>  
Bianco di pollo e limone <sup>(G)</sup>  
Riso Carnaroli ai funghi porcini <sup>(V, G)</sup>  
Polpo e piselli <sup>(G)</sup>

C  
A  
R  
B  
O  
N  
A  
R  
A

**euro 24**

Mezzi paccheri al ragù bianco di  
ombrina  
Raviolo ai tre arrosti, succo di vitello  
Grissinopoli, pomodoro, cipolla  
Baccalà mantecato, pane di segale  
e biette

**euro 28**

Agnello, melanzane e menta <sup>(G)</sup>  
Bura Tè llo, the, rose <sup>(G)</sup>  
Pescato alla plancia <sup>(G)</sup>  
Filetto di vitello, purea di patate al  
tartufo <sup>(G)</sup>

A  
U  
K  
O  
Q  
U  
E  
€26

**euro 12**

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso <sup>(G)</sup>  
Millefoglie al cioccolato bianco e fondente  
Cioccolato, limone e meringa  
Insalata di frutta <sup>(G)</sup>

## VINI AL CALICE

Prosecco di Valdobbiadene, "Piai Alto", Bortolotti, 2021  
Salidoro (Chardonnay, Sauvignon), Tenuta Santa Caterina, 2023  
Barbera d'Asti "Glug", Garesio, 2021

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2020  
Timorasso, Scarpa, 2020  
Langhe Nebbiolo, Rocca Fu Battista, 2021

**euro 7**

**euro 10**

Barbaresco "Rizzi", Rizzi, 2020

**euro 15**

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
Tonno di coniglio, verdure in agrodolce**	9,12
Battuta di trota, polvere di pane, gel di lampone**	1, 4, 12, 14
Spaghettoni al pomodoro**	1, 7
Patata affumicata, uovo, salsa mornay, verdura	1, 3, 7, 12
Polpo e piselli *	9, 14
Bianco di pollo e limone**	7,9,12
Riso ai funghi porcini **	7,9
Mezzi paccheri al ragù bianco di ombrina**	1, 4, 7, 9
Ravioli ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Bura Tè llo**	4, 7, 12
Grissinopoli, pomodori, cipolla	1, 3, 7, 12
Pescato alla plancia**	4, 10
Filetto di vitello, purea di patate al tartufo**	7, 9,
Baccalà mantecato*	1, 4, 7
Agnello, melanzane, menta**	7, 9, 11
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	3, 7, 8
Millefoglie al cioccolato bianco e fondente**	1, 3, 7
Cioccolato, limone e meringa**	1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
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.