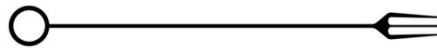


PAUSA PRANZO



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 ^(G)
Crema di zucca, gorgonzola e
amaretti ^(V)
Battuta di trota, polvere di pane,
gel di lampone
Spaghettoni al pomodoro ^(V)

euro 20

Patata affumicata, uovo barzotto,
salsa Mornay, verdure ^(V)
Guancia di manzo brasata,
purea di patate ^(G)
Riso Carnaroli ai carciofi ^(V, G)
Moscardini in umido,
crema di mais bianco ^(G)

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 24

Mezzi paccheri al ragù bianco di
ombrina
Raviolo ai tre arrosti, jus di vitello
Baccalà mantecato, pane di segale
e biette
Tagliata di manzo, catalogna, fondo
di manzo

euro 28

Agnello, melanzane e menta ^(G)
Anolini di razza, il suo fondo,
scarola e alghe
Pescato alla plancia ^(G)
Filetto di vitello, purea di patate al
tartufo ^(G)

A
U
K
O
Q
U
E

€26

euro 12

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso
Pera al timo, zabaione al moscato, nocciole
Cioccolato, vaniglia e amarene al ratafià
Insalata di frutta ^(G)

VINI AL CALICE

Prosecco di Valdobbiadene, "Piai Alto", Bortolotti, 2021
Moscato secco "Moss22", Cascina Orizzonte, 2022
Perricone "Perripò", Caruso & Minini, 2023

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2020
Monferrato (Timorasso), Scarpa, 2020
Ruchè di Castagnole Monferrato "Vigna del Parroco", Ferraris, 2020

euro 7

Barolo Rocche dell'Annunziata, Rocche di Costamagna, 2019

euro 15

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

Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Crema di zucca, gorgonzola e amaretti	1, 7, 8, 9
Battuta di trota, polvere di pane, gel di lampone**	1, 4, 12, 14
Spaghettoni al pomodoro**	1
Patata affumicata, uovo, salsa mornay, verdura	1, 3, 7, 12
Moscardini in umido, crema di mais bianco *	7, 9, 14
Guancia di manzo, purea di patate*	7,9,12
Riso ai carciofi **	7,9
Mezzi paccheri al ragù bianco di ombrina**	1, 4, 7, 9
Ravioli ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Anolini di razza**	1, 2, 3, 4, 6, 9, 12, 14
Tagliata di manzo, catalogna	7, 9
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	1, 3, 7, 8
Pera al timo, zabaione al moscato, nocciole**	1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Cioccolato, vaniglia e amarene al ratafià**	1, 3, 6, 7, 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.