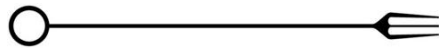


PAUSA PRANZO



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 arrostiti, jus di vitello
Baccalà mantecato, pane di segale
e biette
Tagliata di manzo, catalogna, fondo
di manzo

A
U
K
O
Q
U
E

euro 28

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

€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
Monferrato bianco "Salidoro", Tenuta S.ta Caterina, 2023
"Azzero", Edoardo Sderci, 2022

Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2020
Cortese "La Rocca", Albino Rocca, 2020
Ruchè di Castagnole M.to "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
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Bura Tè llo**	4, 7,12
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.