

Menù

Antipasti

Cardo gobbo di Nizza Monferrato alla milanese, maionese di nocciole (1,3,8)	18 euro
Culatello di Busseto con conserva di porcini	20 euro
Pane, burro e acciughe del Cantabrico (1,4,7)	20 euro
Anguilla arrostita con insalata di gambi di Carciofi, salsa di yogurt	20 euro
Pere & Foie gras** (1,8)	24 euro

Primi piatti

Zuppa di cipolla gratinata	14 euro
Agnolotti del plin di Culatello al sugo d'arrosto** (1,3,8,9)	16 euro
Risotto tra le Langhe e Monferrato, porri di Cervere, nocciole, Castelmagno e lumache (min. x 2 persone) (7,8,9)	20 euro/pp
Tortello di zucca, tartufo nero e Parmigiano Reggiano 60m (1,3,7,8)	20 euro
Spaghettone alle vongole veraci* (1,2,4,14)	20 euro

Secondi piatti

Zuppetta di ombrina** (4)	28 euro
Branzino, caviale di lenticchie nere e porri di Cervere stufati ** (4,7)	28 euro
Guancia di vitello 68 x 24, puré al mascarpone, spugnole e ovoli trifolati* (7,9)	28 euro
Animelle di vitello da latte, carciofi e riduzione al Porto (7,9)	28 euro
Carrè d'agnello dei Fiordi Norvegesi cotto nel fieno, verdure ripassate (minimo x 2 pax) (7,9)	35 euro/pp

Dolci

Sorbetto di frutta di stagione	8 euro
Crostatina, oro e cioccolato (1,3,7,8)	10 euro
Spuma di nocciole, marquise di cioccolato e nocciole pralinate (3,7,8)	10 euro
Mont Blanc (3,7,8)	12 euro
Gelato alla nocciola e tartufo bianco	15 euro

Coperto/ 5 euro

***Prodotti surgelati** – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

***Frozen products** - The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

****Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

****Raw materials / products frozen on site** - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to a rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances "

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by -products	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs