



PER CHI VUOLE CONDIVIDERE...

Nel mondo frenetico in cui viviamo, spesso dimentichiamo di dedicare tempo alla **convivialità** e alla **socialità**.
Con queste proposte, vogliamo ricordare l'importanza di essere conviviali, di stare accanto alle persone che amiamo e di dividerne i **momenti speciali**.

LA NOSTRA IDEA DI AMICIZIA (1-3-4-7-9-12)

Un viaggio a sorpresa tra gli antipasti da condividere con le persone che ami

18,00€
a persona

IL CAMINO (3-7-9)

Picanha alla brace, spuma di salsa bernese, patate al sale e i nostri contorni stagionali

58,00€
per 2 persone

COPERTO - 2,00€

"ACQUA CHIARA" microfiltrata 0,75 cl - 2,00€

ESPRESSO "LAVAZZA TIERRA" - 2,00€

Alcuni alimenti subiscono un trattamento atto alla conservazione. Inoltre, in questo ristorante potrebbero essere lavorate più matrici di allergeni (Legge 1169 del 2001).

La gentile utenza è pregata di richiedere al personale. Alcuni prodotti possono essere congelati o provenienti da congelazione mediante abbattitore.

... PER I PIU' EGOISTI

"CONIGLIO TRA LIGURIA E PIEMONTE"

Tonno di coniglio, panissa fritta, maionese alla senape e cipolla agrodolce
(3-9-10-12)

15,00€

"INDIANA JONES E IL SEGRETO DEL VITELLO TONNATO"

Girello marinato cotto a bassa temperatura, salsa tonnata,
citronette e frutto di capperi

(12-1-9-10-4)

14,00€

RAGU' DI CORTILE

Chitarra del pastificio Bolognese, ragù di cortile (coniglio, tacchino, fegatini di pollo),
crema di pomodoro secco e rafano

(1-3-9-12)

16,00€

"ACCIUGHE AL VERDE"

Mezzi rigatoni al Bronzo Barila cotti in brodo di limone, salsa verde,
crema di acciughe e "briciole di pane"

(1-4-7-12)

16,00€

L'UOVO IN COCOTTE

Uovo c.b.t., fonduta di Raschera, crema di funghi, topinambur al forno,
aceto di Barolo e cavolo autunnale

(1-3-7-9-12)

17,00€

LA TORINESE

Primo taglio di Fassona, rubatà, ketchup di carote,
verdure acidulate e patate al sale

(1-3-7-12)

22,00€

IL "NOSTRO" BRASATO

Cappello del prete cotto a bassa temperatura, il suo fondo e purè di
patate

(7-9-12)

19,00€

COPERTO - 2,00€

"ACQUA CHIARA" microfiltrata 0,75 cl - 2,00€

ESPRESSO "LAVAZZA TIERRA" - 2,00€

*Alcuni alimenti subiscono un trattamento atto alla conservazione.
Inoltre, in questo ristorante potrebbero essere lavorate più matrici
di allergeni (Legge 1169 del 2001).*

*La gentile utenza è pregata di richiedere al personale.
Alcuni prodotti possono essere congelati o provenienti da
congelazione mediante abbattitore.*

Allergeni

1

Cereali e derivati

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2

Crostacei

gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

3

Uova

maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati

4

Pesce

tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in minima parte

5

Arachidi

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in minima parte

6

Soia

latte, tofu, spaghetti

7

Latte

yogurt, biscotti e torte, gelato e ogni prodotto o alimento in cui venga inserito

8

Frutta a guscio

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi

9

Sedano

preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10

Senape

salse e condimenti

11

Sesamo

semi usati per il pane, alcuni tipi di farine

12

Anidride solforosa

conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta e solfiti

13

Lupini

arrosti, salamini, farine e similari che lo contengono

14

Molluschi

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola