

**ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI**

**A**= arachidi **C**= crostacei

**G**= glutine (cereali contenente)

**U**= uova

**M**= molluschi

**SE**= sedano

**L**= lupini

**P**= pesce

**F**= frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)

**S**= soia

**SN**= senape **SS**= semi di sesamo

**LL**= latte (e derivati incluso lattosio)

**AS**= anidride solforosa e solfiti

\*\*\* Ricordiamo ai nostri clienti che nella preparazione di ragù, giardiniera, brodi, bisque e fondi di carne verrà utilizzato il **SEDANO**



## *Aperitivo di benvenuto servito dalla cucina*

CAPASANTA SCOTTATA  
puntarelle e crema di pomodoro

AS M

### *Antipasti*

€ 29.00

"COMPOSIZIONE DI MARE"  
profumata al lime, puntarelle, burrata e pomodorini canditi

AS LL M P C

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE  
topinambur, tartufo nero ed il nostro pan brioche

AS LL G U

CARCIOFO ALLA GIUDIA  
il suo purè, salsa al foie gras e castelmagno

AS LL

### *I primi piatti*

€ 26.00

RISO CARNAROLI DELLA "RISERVA SAN MASSIMO"  
al Blu del Moncenisio, foie gras, panettone e pagliuzze d'oro

AS LL SE F G U

RAVIOLO TRADIZIONALE DEL PLIN  
ai tre arrosti, crema di patate e tartufo nero

AS G U LL SE

SPAGHETTO  
gamberi, crema di porro, kefir e caviale

AS G SE U LL C P

## *I secondi piatti*

€ 34.00

RICCIOLA  
leggermente affumicata, cime di rapa, passion fruit e ricci di mare

AS P M

FILETTO DI VITELLO  
patate, radicchio tardivo e vaniglia

AS SE LL

AGNELLO CBT  
crema di zucca, cipolla rossa ed il suo fondo

AS SE

### *I dessert*

€ 12.00

BAVARESE  
pera e cioccolato fondente

LL U F

TORTA CALDA  
arachidi e lamponi

U LL F G A

MILLEFOGLIE  
mascarpone e caffè

LL U F G

### *A mezzanotte...*

Verrà servito ai nostri ospiti :  
cotechino "Podere Cadassa" e lenticchie



Coperto con stuzzicappetito

Caffè e piccola pasticceria

Acqua

€ 6.00

€ 5.00

€ 2.00