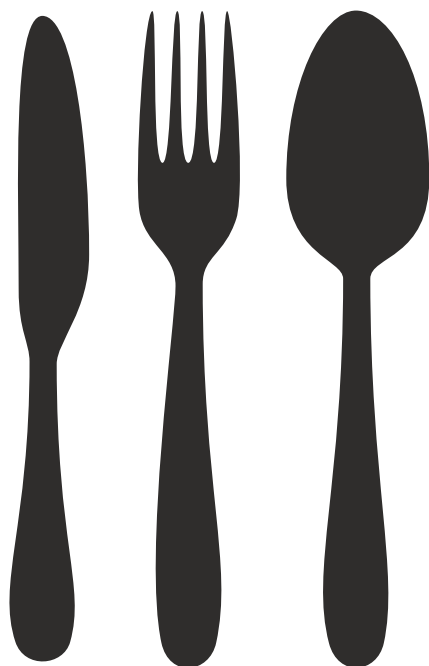


Certosa 1515

Il Ristorante



Un luogo dove gustare le eccellenze del territorio

I sapori del nostro ristorante riscoprono le eccellenze gastronomiche della Val di Susa e della Val Sangone favorendo ingredienti locali e biologici, nel rispetto della genuinità dei prodotti della tradizione.

Certosa1515 - Via Sacra di San Michele, 51 - 10051 Avigliana (TO)
info@certosa1515.org +39 011 9313638



Oggi Lo Chef Propone.....

Carpaccio di zucchine,
mousse di tomino e semi di zucca

Allergeni : Latte

9.00

Cavatelli rigati in guazzetto
di asparagi e arselle dell'adriatico
Allergeni : glutine, uova, pesce solfiti, molluschi

15.00

Vellutata di carote, spinaci e olio al sesamo

Allergeni : Sesamo, frutto a guscio

10.00

Rognone di vitello scottato, cipolla e uovo strapazzato

Allergeni : Solfiti, uova

13.00

II Menu

Per iniziare...

EURO

Il vitello tonnato "Certosa1515"

Allergeni : uova, pesce, solfiti

12

Tonno di coniglio, composta di peperoni e chips di pane alla salvia

Allergeni :glutine, pesce, solfiti

12

Asparagi al vapore, uovo pochè, zafferano e fonduta di toma d'alpeggio

Allergeni :Glutine, latticini, uova, frutto a guscio

14

Tris di antipasti

Vitello tonnato, tomino fresco con bagnetto rosso, acciughe con salsa verde

Allergeni: Glutine, latticini, uova, solfiti, pesce

15

I primi piatti....

°Agnolotti del plin con sugo d'arrosto

Allergeni: Glutine, latticini, uova, solfiti, sedano, frutto a guscio

13

°Gnocchetti di barbabietola, zucchine e blu di giaveno

Allergeni: Glutine, latticini, uova, solfiti, sedano

13

°Tagliolini al ragù di seppie, crema di ceci e profumo d'aglio bruciato

Allergeni: Glutine, latticini, uova, sedano, pesce, molluschi, frutta a guscio

13

*** Coperto e acqua microfiltrata inclusa, 2,50 per persona**

I secondi piatti.....

	EURO
Pallotte cacio e ova Allergeni: Glutine, uova, latte	14
Guancia di vitello in lenta cottura al baratuciat, catalogna e pomodorini appassiti con olive Allergeni: Solfiti, sedano	16,50
Bracioline di manzo alla piastra, mollica di pane patate e origano Allergeni: Glutine, latte e uova	16,50
Il tagliere di salumi azienda agricola Luiset Allergeni : frutto a guscio	16
Degustazione di formaggi di "Giaveno" az agr. Versino Toma di mucca stagionata, Blu di Giaveno, Lait Brusca, Robiola	Piccolo - 8 Medio - 12

I nostri dolci...

Tris di dolci fatti in casa	10
Torta Certosa 1515 Allergeni: Glutine, latte, uova, frutto a guscio	7
Panna cotta ma non cotta, crema al mou salato Allergeni: ,Glutine Latticini, uova, frutto a guscio	7
Crumble di mandorle e more di rovo,mousse di yogurt bianco e miele Allergeni: Latticini, frutto a guscio	7
Cremoso al fondente, gele' alla pera e cannella e nocciola Allergeni: Latticini, frutto a guscio	7
Gelati e sorbetti Allergeni: Uova, latticini	6

*** Coperto e acqua microfiltrata inclusa, 2,50 per persona**

Nel caso di intolleranze e o allergie alimentari si prega di comunicarlo allo staff che sarà lieto di indicarLe gli ingredienti da noi utilizzati.

°Alcuni cibi freschi elaborati nelle nostre cucine potrebbero aver subito un abbattimento termico per una migliore conservazione.

*Prodotto utilizzato surgelato all'origine

Il nostro staff è a Vostra completa disposizione per qualsiasi informazione

I nostri prezzi sono espressi in euro

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Carta deiVini



EURO

SPUMANTI

Alta langa - Le Bolle di Ariel "Matteo Poggio"	
M.C. Blanc Le Marie Metodo Classico	36
Prosecco di Valdobbiadene Brut "Ruge"	35
	22

VINI A CALICE

Spumante brut metodo charmat	5
Vino bianco giovane del territorio	4
Vino rosso giovane del territorio	4

VINI BIANCHI

Placido Rizzotto Terre di Sicilia IGP "Libera Terra"	16
Giato Grillo-Catarratto Sup. DOC "Libera Terra"	16
Blanc de Lissart "Le Marie"	22
Baratuciat "Garbin"	22
"Muscus" Piemonte Moscato "Matteo Poggio"	22
Roero Arneis DOCG Capural Montaribaldi	17
Ribolla gialla "La Delizia" Friuli	18
Traminer aromatico "La Delizia" Friuli	18

VINI ROSATI

Rose' Siguja "Montaribaldi"	17
Rose' Munferie' "Viotti"	17
Barbisin "Garbin"	18

VINI ROSSI

Giato Nero d'Avola DOC "Libera Terra"		16
Pinerolose "Debarges" Le Marie		22
Pinerolose Barbera "Le Marie"		22
Valsusa Bouquet "Garbin"		22
Dolcetto d'Alba Vagnona DOC Montaribaldi		17
Barbera d'Alba Frere DOC Montaribaldi		19
Barbera d'Asti "Mati" Scagliola Sansi'	2022	19
Barbera d'Asti "Ca' Nova" Viotti	2021	21
Barbera d'Asti superiore "Matteo Poggio"	2018	21
Nizza "Matteo Poggio"	2019	30
Langhe Nebbiolo "Cascina Bianca"	2021	20
Langhe Nebbiolo Gambarin az. agr. Montaribaldi	2022	22
Barbaresco "Palazzina" Montaribaldi	2019	35
Barolo Borzoni DOCG Montaribaldi	2017	45

VINO DELLA CASA

Vino della casa rosso o bianco	½ litro.....6	1 litro 12
--------------------------------	---------------	------------------

Le Bevande

EURO

Birre

Menabrea bionda 33 cl	4
Menabrea ambrata 33 cl	4
Birra Artigianale San Michele	6

Bibite

Mole Cola	3.50
Mole Cola diet	3.50
Aranciata Lurisia	3.50
Gazzosa Lurisia	3.50
Chinotto Lurisia	3.50
Esthè	3.00
Succo di frutta	3.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1.50
Caffè dek	1.50
Caffè d'orzo	1.50
Cappuccino	2

LIQUORI , GRAPPE, AMARI

Grappe	4
Amari	4
Rum, Whisky	6

*I nostri prezzi sono espressi in euro