

## **Antipasti**

Vitello tonnato (5. 12. 13. 14.)

Tartare di carne fassona all'olio tartufato, con crema di burrata montata e nocciole (3. 2.)

Flan di tapinambur e bagna caouda leggera (3. 9. 5.)

Tagliere del boscaiolo: affettati di selvaggina - selezione di formaggi locali con miele di Prigelato e marmellata di cipolle, acciughe al verde con burro di Balboutet (consigliato x 2 persone) (12. 3. 5.)

Bis: carpaccio di cervo con salsa di mirtili (12. 13.) + glara con fonduta di toma di Balboutet (3. 9. 14.)

## **Primi**

Tagliatelle aromatizzate al cacao con ragù di cinghiale e funghi porcini (14. 9. 12. 13.)

Le violette con pesto di pistacchi (14. 9. 2.)

Vellutata di zucca alla birra Blanche con nocciole (2. 3. 13.)

Gnocchi di patate di Prigelato al Castelmagno (3. 9. 14.)

Risotto al miele di Prigelato con lardo e cipolle di Tropea caramellate (3. 13.)

## **Secondi**

Tagliata di filetto con olio di Bricherasio

Stinco di vitello glassato al melograno con cipolle caramellate (13. 3.)

Hamburger di carne fassona con crema di gorgonzola e cipolle caramellate (3.)

Hamburger di cervo con crema di toma e funghi porcini (3.)

Piatto alpino: polenta con fonduta di toma di Balboutet e scelta di 2 accompagnamenti tra salsiccia in umido, cervo al cioccolato, cinghiale alla cacciatore (3. 12. 13. 9.)

Polenta gratin (3. 9.)

## **Dolci**

Le nostre crostate (9. 2.)

Mele che passione: lo strudel o la tarte tatin\* (9.)

Panna cotta (come vuoi tu) (3.)

Panna cotta all'arancio con granella di pistacchi (3. 9.)

Il bunet della tradizione piemontese (3. 2. 14.)

Il tirAMIsu (3. 9. 14.)

Tortino dal cuore caldo al cioccolato\*\* (3. 9. 14.)

Crema Catalana (3.)

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1. ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2. FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3. LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4. MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5. PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6. SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7. SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8. CROSTACEI**  
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9. GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10. LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari 
- 11. SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12. SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14. UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 