

ALÉRGENOS

- 1 GLUTEN.
 - 2 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS.
 - 3 HUEVOS Y DERIVADOS.
 - 4 PESCADO Y DERIVADOS.
 - 5 CACAHUETES Y DERIVADOS.
 - 6 SOJA Y DERIVADOS.
 - 7 LECHE Y DERIVADOS.
 - 8 FRUTOS SECOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS.
 - 9 APIO Y DERIVADOS.
 - 10 MOSTAZA Y DERIVADOS.
 - 11 SÉSAMO Y DERIVADOS.
 - 12 ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS.
 - 13 LUPINO Y DERIVADOS.
 - 14 MOLUSCOS Y DERIVADOS.
- A ALIMENTO ABATIDO Y CONGELADO FRESCO. DURANTE LA ELABORACIÓN

NÓTESE BIEN. CON EXCEPCIÓN A LA PASTA, NUESTROS PLATOS NO CONTIENEN GLUTEN,
PERO NO PODEMOS EXCLUIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.
NOTIFICAR AL PERSONAL DE SALA SOBRE INTOLERANCIAS O ALERGIAS ALIMENTARIAS.
CONSULTAR SIEMPRE LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS.

IL VIAGGIO DELLA PIOLA

DOLCETTO DOGLIANI	CARNE CRUDA	ALTA LANGA
	TENERA EN Salsa DE ATÚN	
BARBARESCO	AGNOLOTTI EN Salsa DE ASADO	FAVORITA
BAROLO	ESTOFADO DE FASSONA AL BAROLO	ROERO ARNEIS
RUCHE' PASSITO	BONET	MOSCATO PASSITO
€ 65,00		€ 60,00

QUEREMOS ACOMPAÑARTE A DESCUBRIR LA COMIDA Y EL VINO DEL PIAMONTE,
INCLUYE CARGO, SERVICIO, AGUA Y CAFÉ.
VÁLIDO PARA UNA SOLA PERSONA, POR LO TANTO NO ES DIVISIBLE.
SIN VINOS, EL VIAJE A PIOLA SE OFRECE POR 45,00 EUROS

LA CARN CRUA

CARNE CRUDA DE AL MENOS 200 GR., CON SALSAS (8,10)	€ 9,00/HG
CARNE CRUDA “TRADICIONAL” (7,8,10) 	€ 15,00
SALCHICHA DI BRA (7,8,12) 	€ 15,00
TARTARE DI CARNE CRUDA CON FONDUE DE QUESO (3,7,8,10)	€ 18,00
EL STEAK TARTAR DECONSTRUIDO (3,4,7,8,9,10,12)	€ 18,00
EL TRÍO DE CARNES CRUDAS PIAMONTESAS,	€ 18,00
AJO – LIMÓN – TRUFA (7,8,10)	

PER CUMINSE’

LA MERENDA SINOIRA, UNA GRAN MEZCLA	€ 28,00
DE APERITIVOS PIAMONTESSES (3,4,7,8,9,10,12) 	
TERNERA CON SALSA DE ATÚN (3,4,7,9,10) 	€ 15,00
PIMIENTOS CARMAGNOLA ASADOS CON TRES	€ 15,00
ACOMPAÑAMIENTOS (3,4,7,9,10,12) 	
FLAN DE ESPÁRRAGOS DE SANTENA CON CREMA DE PARMESANO	€ 15,00
(3,7,8)  	
CARACOLES CHERASCO, SIN CAPARAZÓN,	€ 16,00
ESTILO BOURGUIGNONNE (1,2,7,8,12) 	

SE L’ HAI FAM

AGNOLOTTI EN SALSA DE ASADO (1,3,7,9,12) 	€ 16,00
RAVIOLIS DEL PLIN CON HIERBAS, MANTEQUILLA Y	€ 16,00
HIERBAS AROMÁTICAS (1,3,7)  	
SOPA COCIDA DE PUERRO, PATATA Y CASTELMAGNO	€ 16,00
(1,7,12)  	
RISOTTO DE CARNAROLI CON BARBERA D’ASTI Y SALCHICHA (7,12)	€ 16,00
TAJARÍN DE HUEVO CON RAGÚ BLANCO DE TRES CARNES	€ 16,00
(1,3,7,9,12) 	

I GRANDI PIATTI DELLA PIOLA

FINANZIERA, RECETA HISTÓRICA DE INTERIORES (1,8,9,12,A) 	€ 24,00
BAGNA CAUDA, FONDUE DE ANCHOAS, AJO Y LECHE (4,7,9) 	€ 24,00

TACUMA DECIS

TERNERA FASSONE ESTOFADA AL BAROLO (9,12,A) 	€ 24,00
CODILLO DE CERDO GLASEADO CON VERMÚ (10,12,A)	€ 22,00
LONCHAS DE TERNERA FASSONE A LA GRILLA	€ 22,00
PIOLÉ VEGETARIANO, POSTRE DE VERDURAS AL HORNO	€ 20,00
Y QUESO DE CABRA (7,10,12)  	
PIERNA DE CORDERO DESHUESADA CON MOSCATO D’ASTI,	€ 28,00
SCOTTADITO FLAMBEADO Y VERDURAS DE TEMPORADA (7,9,12,A) 	

LA SELECCIÓN

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS EXCLUSIVOS (7,12)	€ 24,00
SELECCIÓN DE EMBUTIDOS DEL PIAMONTE EXCLUSIVOS (7,12)	€ 20,00
SELECCIÓN DE QUESOS DEL PIAMONTE EXCLUSIVOS (7,12) 	€ 16,00

GUARNICIONES

€ 6,00

LEYENDA

RECETAS TRADICIONALES 
RECETAS DE LA TEMPORADA 
RECETAS VEGETARIANAS 

I DUS

PREGUNTA POR EL MENÚ DE POSTRES