

# 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

# MENÙ DE OTOÑO






## CARNE CRUDA

- CARNE CRUDA AL PESO, MÍNIMO 2 HG SUS SALSAS (8,10) € 9,00/HG
- LA CRUDA “TRADICIÓN” (7,8,10)  € 15,00
- TARTARE DE SALCHICHA DE BRA (7,8,12)  € 15,00
- ROSCA DE CARNE CRUDA CON SETAS PORCINI FRESCAS € 20,00
- SALTEADAS (7,8,10) 
- STEAK TARTAR DESESTRUCTURANDO (3,4,7,8,9,10,12) € 18,00
- TRÍO DE CARNES CRUDAS PIAMONTESAS, € 18,00
- AJO – LIMÓN – TRUFA (7,8,10)

## PER CUMINSÈ - PARA EMPEZAR

- “MERENDA SINOIRA” GRAN SURTIDO € 28,00
- DE ENTRANTES PIAMONTESAS (3,4,7,8,9,10,12) 
- VITELLO TONNATO (TERNERA CON SALSAS DE ATÚN) (3,4,7,9,10)  € 15,00
- CEBOLLA AL HORNO RELLENA DE SALCHICHA € 16,00
- SOBRE FONDUE DE GORGONZOLA DOP (1,3,5,6,7,9,10,12) 
- FLAN DE CALABAZA CON FONDUE DE CASTELMAGNO (3,7,8,9)   € 15,00
- BACALAO DESMIGADO CON LECHE Y TARTAR DE € 15,00
- ACEITUNAS TAGGIASCA (2,7,8,9,10,14) 






## SE L’ HAI FAM - LOS PRIMEROS PLATOS

- AGNOLOTTI CON SALSAS DE ASADO (1,3,7,9,12)  € 16,00
- RAVIOLI DEL PLIN CON HIERBAS Y CREMA DE PARMIGIANO € 16,00
- (1,3,7) 
- TAJARIN DE 40 YEMAS CON RAGÚ BLANCO DE TRES CARNES € 16,00
- (1,3,7,9,12)
- RISOTTO CARNAROLI CON SETAS PORCINI PIAMONTESAS € 18,00
- (3,7,8,9,10,11)  
- SOPA DE JUDÍAS, COL NEGRA, COSTILLAS DE CERDO € 16,00
- Y PICATOSTES (1,3,6,7,9,12) TAMBIÉN SIN GLUTEN 

## I GRANDI PIATTI DELLA PIOLA

- FINANZIERA, RECETA HISTÓRICA DE CASQUERÍA (1,8,9,12,A)  € 24,00
- BAGNA CAUDA (3,4,6,7,9)  € 24,00

## TACUMA DECIS - LOS SEGUNDOS

- TERNERA FASSONA BRASEADA AL BAROLO (9,12,A)  € 24,00
- DIAFRAGMA DE TERNERA A LA PARRILLA, CON SALSAS VERD € 22,00
- Y SUS VERDURAS (11,12,13) 
- TAGLIATA DE TERNERA A LA PARRILLA (3) € 22,00
- “PIOLÉ” VEGETARIANO, VERDURAS AL HORNO € 20,00
- Y QUESO DE CABRA (7,10,12)  
- JABALI ESTOFADO AL RUCHÈ DE CASTAGNOLE (1,3,7,9,10,11,12)  € 22,00
- SETAS PORCINI FRITAS (APROX. 250gr.) (1,3) € 25,00

## 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

- PATATAS AL HORNO CON HIERBAS AROMATICAS € 6,00
- PURÉ DE PATATAS
- RATATOUILLE DE VERDURAS AL HORNO
- COL “SANCRAU” A LA PIAMONTESA
- PUERRO DE CERVERE GRATINANDO

## LEYENDA

- RECETAS TRADICIONALES 
- RECETAS DE LA TEMPORADA 
- RECETAS VEGETARIANAS 

## ¡ DUS

PREGUNTA POR EL MENÚ DE POSTRES