

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	PLIN EN SALSA ASADA	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 300 GR., CON SALSAS (7,10)	€ 6,00/HG
CARNE CRUDA "TRADICIONAL" (7,10) 	€ 14,00
SALCHICHA DI BRA (12) 	€ 14,00
TARTARE DI CARNE CRUDA CON FONDUE DE QUESO (7,10)	€ 18,00
EL STEAK TARTAR DECONSTRUIDO (3,4,7,8,9,10,12)	€ 18,00
EL TRÍO DE CARNES CRUDAS PIAMONTESAS, AJO – LIMÓN – TRUFA (7,10)	€ 18,00

PER CUMINSE'

LA MERENDA SINOIRA, UNA GRAN MEZCLA DE APERITIVOS PIAMONTESES (3,4,7,8,9,10,12) 	€ 26,00
TERNERA CON SALSAS DE ATÚN (3,4,7,9) 	€ 15,00
ESCÍULA FARCÌA , CEBOLLA AL HORNO RELLENA DE SALCHICHA BRA Y FONDUE DE QUESO (1,3,7) 	€ 15,00
ANCIUE AL VERD , ANCHOAS AL BAÑO VERDE (4)	€ 15,00
BRANDACUJÚN , CREMA DE BACALAO Y TARTAR DE ACEITUNAS TAGGIASCA (4,7)	€ 15,00







SE L' HAI FAM

AGNOLOTTI CON RAGÚ BLANCO DE TRES CARNES (1,3,7,9,12)	€ 16,00
RAVIOLI DEL PLIN CON SALSAS ASADA (1,3,7,9,12) 	€ 16,00
ÑOQUIS DE VAL VARAITA CON RAGÚ DE JABALÍ (1,7,10,12) 	€ 16,00
RISOTTO CARNAROLI CON MONCENISIO AZUL, CALABAZA Y CASTAÑA (5,7,8) 	€ 16,00
TAJARÍN DE HUEVO CON CREMA DE PIMIENTA Y ANCHOAS	€ 16,00


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

GRAN TERNERA FASSONE COCIDA AL ESTILO PIAMONTÉS (9,12)	€ 24,00
Y SUS SALSAS (1,3,4,6,7,8,10,11,12)  	
TERNERA FASSONE ESTOFADA AL BAROLO (9,12,A) 	€ 20,00
FILETE DE CERDO EN COSTRA WELLINGTON (1,3,6,7,9,10) 	€ 24,00
CODILLO DE CERDO GLASEADO CON VERMÚ (10,12,A)	€ 22,00
LONCHAS DE TERNERA FASSONE A LA GRILLA	€ 20,00
PIOLÈ VEGETARIANO , TERRINA A BASE DE VERDURAS Y QUESO DE CABRA (7,10,12)  	€ 18,00

I TAGLIERI

EL PLATO DE RAROS EMBUTIDOS Y QUESOS PIAMONTESES (7,12)	€ 24,00
EL PLATO DE EMBUTIDOS RAROS Y QUESOS PIAMONTESES (7,12)	€ 20,00
EL PLATO DE QUESOS RAROS PIAMONTESES, MIEL Y UVAS (7,12) 	€ 15,00

GUARNICIONES

€ 6,00

LEYENDA

RECETAS TRADICIONALES 
RECETAS DE LA TEMPORADA 
RECETAS VEGETARIANAS 

I DUS

PREGUNTA POR EL MENÚ DE POSTRES