



Proposte Di Eccellenze In Degustazione

Antipasti

JAMBON DE BOSSES DOP E MELONE 15€

possibile traccia di solfiti (nei salumi).

JAMBON ALLA BRACE DI ST. OYEN CON TOMINO DEL BOSCAIOLO ACCOMPAGNATA CON CONFETTURA MELONE BIANCO E FINOCCHIETTO SELVATICO 13€

latte (tomino), possibili solfiti (jambon).

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (X 2 PERSONE) 18€ DA CONDIVIDERE 32€

latte, solfiti (nei salumi).

BATTUTA DI FASSONA CON AGRODENSO DI MELA 15€

possibili solfiti (nella riduzione di aceto o agrodensso).

JAMBON ALLA BRACE DI ST. OYEN CON PAN BRIOCHE E SALSA TONNATA 10€

glutine, uova, pesce (tonno), senape (possibile nella salsa), latte, solfiti.

INSALATA DI RISO ARMONIA TIEPIDA CON MAZZANCOLLE, ZUCCHINE E AVOCADO 13,50€

crostacei, possibile soia (condimenti), sedano.

TORTINO DI ZUCCA CON FONDUTA VALDOSTANA 10€

latte, uova.

JAMBON DE BOSSES DOP CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE 14€

glutine, uova, latte, sedano, solfiti.

INSALATA RUSSA CON PANE INTEGRALE DI SEGALE, UVETTA E SPALMABILE DI LARDO DI ARNAD DOP 11€

uova, senape, glutine, possibile traccia di solfiti.

Portate Principali

PLIN AGLI ARROSTI AL RAGÙ DI FASSONA 16€

glutine, uova, latte, sedano, solfiti.

TAGLIATELLE CACIO E PEPE 10€

glutine, latte.

PASTA FRESCA CON BURRO E SALVIA 10€

glutine, uova, latte.

SANDWICH DI PAN BRIOCHE CON TROTA ALTURA, INSALATINA DI UOVA, INSALATA GENTILINA E CAVIALE DI TROTA 14€

glutine, pesce, uova, latte.

PLIN O AGNOLOTTI CON BURRO AL TARTUFO BIANCO 15€

glutine, uova, latte.

AGNOLOTTI PIEMONTESI CON SALSA AI FUNGHI PORCINI 15€

glutine, uova, latte, sedano.

TAJARIN CON SUGO DI FUNGHI PORCINI 14€

glutine, uova, latte, sedano.

BUNS ALLA BARBABIETOLA CON TROTA "ALTURA" 16€

glutine, pesce o solfiti, latte, uova.

TAJARIN CON POMODORO CILIEGINO BIO E SALIGNUN 14€

glutine, latte.

**CRESELLE ALLA VALDOSTANA CON FARINA DI KAMUT,
JAMBON ALLA BRACE E FONTINA D'ALPEGGIO 15€**

glutine, latte, uova, possibile traccia di solfiti.

PENNE DI GRANO DURO CON RAGÙ DI TROTA "ALTURA" 11€

glutine, pesce, possibile traccia di sedano o solfiti.

***PIZZA SENZA GLUTINE CON POMODORO CILIEGINO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
TROTA AFFUMICATA A FREDDO DI MONTAGNA "ALTURA",
CAVIALE DI TROTA E AGLIO NERO 20€**

pesce, latte.

**Queste sono le basi che utilizziamo: pizzicata è preparata artigianalmente con materie prime italiane di alta qualità, senza conservanti utilizzando una selezione di farine no ogm (frumento, soia e riso), olio evo (extra vergine d'oliva), pasta madre essiccata e senza grassi animali. 72 ore di maturazione con una lunga lievitazione a temperatura controllata ed un'alta idratazione (85%), conferiscono al prodotto elevate caratteristiche qualitative, oltre che una leggerezza unica.*

Dolci

BUNET 6€

uova, latte, frutta a guscio (nocciole), soia (cioccolato).

TIRAMISÙ 6€

uova, latte, glutine, soia (cioccolato o cacao).

FRAGOLE O FRUTTA DI STAGIONE 5€

Nessun allergene dichiarato.

PESCHE RIPIENE 7€

uova, frutta a guscio (amaretti o nocciole).

PANCAKE CON CREMA GIANDUJA E FRAGOLA 7€

glutine, uova, latte, soia, frutta a guscio (nocciole nella gianduia).

**DOLCE A STRATI CON BISCOTTO COOKIES, RICOTTA,
CIOCCOLATO BIANCO E COMPOSTA DI MIRTILLI ALPENZU 8€**

glutine, uova, latte, soia, possibile frutta a guscio.

Tutti i piatti potrebbero contenere tracce di:

glutine, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi, crostacei, a seconda delle contaminazioni crociate in cucina.



0125 1990150

Via Circonvallazione, 58/C Pont Saint Martin (AO)