

*MENU,
INVERNO
2016 - 2017*



Menù d'inverno

*Il menu sottostante è indicativo: cambia giornalmente e secondo la disponibilità del mercato
(l'elenco degli allergeni, a cui corrispondono i numeri, è a fine menu).*

Antipasti

Starters

°Scotadet
(polenta abbrustolita con salame)

Homemade salami with polenta

°Gioielli del Borgo (selezione di affettati artigianali)
con Verdurine in Agrodolce⁹

*Plate of mixed sliced, cold meats
served with sweet and sour vegetables*

Carciofi con Coniglio caldo^{1,3,7,10}

Rabbit salad with artichokes

°Sfoglia di Polenta con Tomino Piemontese,
e Funghi Trifolati⁷

Grilled polenta served with Tomino cheese and wild mushrooms

°Insalata di Puntarelle,
Crudo del Borgo e Formaggio Grana^{7,10}

*Puntarelle (variety of chicory)
served with Prosciutto and Grana cheese*

Primi piatti

First courses

°Risotto con Radicchio Rosso⁷
(minimo due porzioni)

Rice with red chicory (minimum 2 portions)

Gnocchi di Zucca con Ricotta Affumicata
e Semi di Papavero^{1,3,7}

Pumpkin gnocchi with smoked ricotta cheese and poppy seed

Gnocchi di Castagne con Radicchio Rosso e Speck^{1,3,7}

Chestnut gnocchi with red chicory and speck

Minestrone d'Orzo e Fagioli di Lamon^{1,7,9}

Soup of barley and Lamon beans

Pappardelle con Salsa al Capriolo^{1,3,7,9}

Noodles with roe-deer sauce

Tagliolini verdi fatti in casa saltati al
Radicchio con Gorgonzola dolce^{1,3,7}

Tagliolini pasta served with chicory and Gorgonzola cheese

Secondi piatti

Second courses

Filetto di Manzo con Carciofi^{1,7}
Beef fillet with artichokes

°Coscia d'Anatra ripiena^{1,3,7}
Duck thigh stuffed

°Tagliata di Manzo ai ferri (minimo due porzioni)
Grilled beef (sliced very thin and served on a very hot plate)

°Faraona al forno cotta con la Pancetta
Guinea – fowl cooked in oven with bacon

°Capriolo in umido con Polenta^{7,9}
Roe-deer stewed served with polenta

Guancialino di Vitello Brasato con Puré di Patate^{1,3,7,9}
Cheek of veal braised served with potato puree

°Formaggio Schiz con Polenta⁷
Local cheese cooked in oven and served with polenta

°Piatto Vegetariano: Tortino di Verdure
con Lenticchie e Mousse di Zucca^{3,7}
Vegetarian pie served with lentils and pumpkin mousse

Contorni

Side dishes

°Patate al forno

Roasted potatoes

°Insalata di Stagione

Fresh salad

°Radicchio Rosso ai Ferri

Red chicory grilled

°Verdure cotte⁷

Cooked vegetables

°Peperonata

Peppers stewed with tomato, eggplant, onions and zucchini

°Carciofi Brasati

Braised artichokes

°Fagioli nostrani qualità *Gialét*

Braised artichokes

°Chiodini trifolati

Wild mushrooms sauté

°cibi indicati a persone intolleranti al glutine

Si raccomanda di avvisare tempestivamente il personale che è a completa disposizione per informazioni su menu, piatti e ingredienti

**Sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio^a;
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.