

Menù di fine estate



SCHICIOLA

Pancetta / 5

Acciughe al Verde / 8

Peperoni al forno e bagna freida / 7

Burrata 'Nduja e pomodoro confit / 9

Crudo, fichi e robiola di Cocconato / 9

farina, uova, acqua e sale sono gli ingredienti principe di questo nostro nuovo piatto ripreso dalla tradizione piemontese.

Una base che spazia dal semplice affettato alle guarnizioni gourmand.

TAGLIERI dopo le 18:00

Formaggi / 14

Salumi / 14

Misto / 18

accompagnati da Schiciola

ANTIPASTI

Battuta al coltello / 10

Vitello Tonnato / 10

***Salmone marinato / 9**

***Frittino di pesce / 12**

PRIMI

****Tajarin al Ragù di fegatini / 12**

****Gnocchi al pesto / 12**

SECONDI

Tagliata di fassona / 18

con patate

***Cervo / 18**

con rabarbaro e lampone

DOLCI

per la carta dei dolci
rivolgersi al
personale di
sala



Cucina aperta tutti i giorni dal
Lunedì al Sabato
pranzo, aperitivo e cena

ROSSORUBINO.NET

gli adempimenti legali, il diario dei
prodotti abbattuti e il
menù degli allergeni è consultabile on-line

Menù degli allergeni



SCHICIOLA cereali, uova

Pancetta /

Acciughe al Verde / pesce, cereali

Peperoni al forno e bagna freida / soia

Burrata 'Nduja e pomodoro confit / latte

Crudo, fichi e robiola di Cocconato / latte

farina, uova, acqua e sale sono gli ingredienti
principe di questo nostro nuovo piatto ripreso dalla
tradizione piemontese.

Una base che spazia dal
semplice affettato alle guarnizioni gourmand.

TAGLIERI

Formaggi / latte

Salumi /

Misto / latte

accompagnati da Schiciola (uova, cereali)

ANTIPASTI

Battuta al coltello /

Vitello Tonnato / pesce, uova

***Frittino di pesce / pesce, cereali**

***Salmone marinato / pesce**

PRIMI

****Tajarin al Ragù di fegatini / cereali, uova**

****Gnocchi al pesto / cereali, uova**

SECONDI

Tagliata di fassona /

con patate

***Cervo /**

con rabarbaro e lampone

DOLCI

**per la carta dei dolci rivolgersi al
personale di sala**

Adempimenti legali

In conformità a quanto previsto dal Reg. Europeo n.1169/2011 ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nel menù possono contenere allergeni. Il menù qui descritto contiene tutte le indicazioni a riguardo.

In ottemperanza alle norme comunitarie, Reg.852/2004 e 853/2004 e per preservarne le qualità organolettiche delle materie prime, i prodotti contrassegnati con * sono sottoposti a procedimento di abbattimento all'origine e quelli contrassegnati con ** sono stati abbattuti durante il processo di lavorazione nella nostra cucina.