

Menù

rossorubino
WINE|FOOD

SCHICIOLA

Pancetta / 5

Acciughe al Verde / 8

Peperoni al forno e bagna freida / 7

Burrata 'Nduja e pomodoro confit / 9

Gorgonzola e pere / 8

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.

BI-GUSTO
€ 9

TAGLIERI dopo le 18:00

Formaggi / 14

Salumi / 14

Misto / 18

accompagnati da Schiciola

ANTIPASTI

Battuta al coltello / 10

Vitello Tonnato / 10

***Tris vegetariano / 12**

***Frittino di pesce / 12**

PRIMI

****Tajarin al Ragù di vitello / 12**

****Gnocchi con crema di toma di Piobe / 12**

***Plin / 12**

castagne, zucca, gorgonzola piccante

SECONDI

Tagliata di fassona / 18

con patate

***Agnello al madeira / 18**

con sedano rapa e finocchietto selvatico

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



SCHICCIOLA cereali, uova

**Pancetta /
Acciughe al Verde / pesce, cereali
Peperoni al forno e bagna freida / soia
Burrata 'Nduja e pomodoro confit / latticini
Gorgonzola e pere / latticini**

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 / latticini
Salumi /
Misto / latticini**

accompagnati da Schiciola (uova, cereali)

ANTIPASTI

**Battuta al coltello /
Vitello Tonnato/ pesce, uova
*Frittino di pesce / pesce, cereali
*Tris vegetariano / latticini, uova, cereali**

PRIMI

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

****Gnocchi con crema di toma di Piobe /
cereali, uova, latticini**

***Plin / 12**

cereali, uova, latticini, frutta secca

SECONDI

Tagliata di fassona /

***Agnello al madeira/**

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.