



MENU DEL **MONASTERO**



ANTIPASTI

- | | |
|---|---------|
| • Tartare di vitellone piemontese allevato nella nostra azienda con crema di cipolle e parmigiano, datterino giallo, polvere di capperi e olive | € 17,00 |
| • Uovo CBT con crema di ricotta affumicata e asparago | € 16,00 |
| • Mosaico di pesce di lago con salsa al burro bianco e fiori di zuccina, uova di trota e olio all'erba cipollina | € 19,00 |
| • Tonno di coniglio, salsa alle acciughe, olio al prezzemolo e crema di peperone | € 17,00 |

PRIMI PIATTI

- | | |
|---|---------|
| • Candela al pomodoro con melanzana alla maggiorana e stracchino | € 17,00 |
| • Risotto Carnaroli dell'Azienda Agricola Bagnod mantecato alla robiola, crema di piselli, persico spigola e limone candito | € 18,00 |
| • Fusillone con crema di fave, burro al tartufo nero e guanciale | € 18,00 |
| • Pappardella ripiena di agnello, aglio nero fermentato e zuppetta di pomodoro crudo e menta | € 19,00 |





SECONDI PIATTI

- | | |
|--|---------|
| • Sella di agnello della nostra cascina con salsa alle ciliegie e pannocchia baby | € 21,00 |
| • Rollatina di faraona camomilla e zenzero e asparagi di stagione | € 22,00 |
| • Luccio perca lardellato ripieno di olive con salsa al burro mosto di passito e millefoglie di patata | € 22,00 |
| • Capocollo di maiale speziato CBT, rabarbaro agrodolce e spuma di sedano rapa | € 20,00 |
| • Tagliere di formaggi d'alpeggio vaccini e ovini dell'azienda Agricola Bagnod | € 20,00 |

DOLCI

- | | |
|--|---------|
| • Foresta nera rivisitata | € 10,00 |
| • Cheese cake con sciroppo d'uva, fragoline di bosco e pralinato alla nocciola | € 10,00 |
| • Semifreddo al cioccolato bianco, lamponi e piselli alla liquirizia | € 10,00 |
| • Crème brulée agli agrumi e fava tonka, crema di mela e menta | € 10,00 |
| Coperto | € 4,00 |





La nostra cucina si basa principalmente su **materie prime fresche**. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto della normativa HACCP e utilizzando le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti.

Il personale è a disposizione per rispondere ad ogni vostra domanda riguardante questo menu.

Elenco degli allergeni (regolamento UE 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

* Alimento surgelato e/o abbattuto

- 1 Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei o prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce o prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi o prodotti a base di arachidi
- 6 Soia o prodotti a base di soia
- 7 Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
- 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 (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

PIATTI	ALLERGENI												
Tartare di vitellone piemontese allevato nella nostra azienda con crema di cipolle e parmigiano, datterino giallo, polvere di capperi e olive										7			
Uovo CBT con crema di ricotta affumicata e asparago			3							7			
Mosaico di pesce di lago con salsa al burro bianco e fiori di zucca, uova di trota e olio all'erba cipollina *				4						7			
Tonno di coniglio, salsa alle acciughe, olio al prezzemolo e crema di peperone				4						7	8		
Candela al pomodoro con melanzana alla maggiorana e stracchino *	1		3							7	8		
Risotto Carnaroli dell'Azienda Agricola Bagnod mantecato alla robiola, crema di piselli, persico spigola e limone candito				4						7			12
Fusillone con crema di fave, burro al tartufo nero e guanciale *	1		3							7	8		
Pappardella ripiena di agnello, aglio nero fermentato e zuppetta di pomodoro crudo e menta *	1		3							7	8	9	12
Sella di agnello della nostra cascina con salsa alle ciliegie e pannocchia baby *										7	9		12
Rollatina di faraona camomilla e zenzero e asparagi di stagione *											9		
Luccio perca lardellato ripieno di olive con salsa al burro mosto di passito e millefoglie di patata *				4						7			
Capocollo di maiale speziato CBT, rabarbaro agrodolce e spuma di sedano rapa *								6			9		12
Tagliere di formaggi d'alpeggio vaccini e ovini dell'azienda Agricola Bagnod										7			
Foresta nera rivisitata *										7			
Cheese cake con sciroppo d'uva, fragoline di bosco e pralinato alla nocciola *										7	8		
Semifreddo al cioccolato bianco, lamponi e piselli alla liquirizia *			3							7			
Crème brûlée agli agrumi e fava tonka, crema di mela e menta *										7	8		