



MENÙ



Le nostre proposte di crudo

Plateau Royal* 38

SCAMPI, GAMBERI ROSSI, OSTRICHE,
TARTARE, CARPACCI

Potrebbero esserci variazioni in base al pescato giornaliero

*Tutti i prodotti serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore ad una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento CE N. 853/2004. Il nostro personale è a vostra disposizione per qualunque chiarimento in merito.

In aggiunta

Gamberi rossi 7 CAD.

Scampi 8 CAD.

Ostriche special 7 CAD.

Ostriche 4 CAD.
NORMANDIA, FRANCIA

Antipasti

Percorso di 5 assaggi tra crudo e cotto ^{(1,2,4,8,9,14)*} 22

Cappuccino di funghi porcini con 18
brioche al baccalà mantecato ^(1,4,5,7,8)

Cheese cake con salmone affumicato e fichi ^(1,3,4,7,8) 19

Ravioli di gamberi con zucca e 19
mandarini cinesi grigliati ^(1,2,3,4,5,7)

Scaloppa di fegato d'anatra, nocciole 19
e pan brioche tostato ^(1,3,5,7,8)

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, viene abbattuto secondo le norme di legge.
In caso di assenza di prodotti freschi si utilizzano ottimi prodotti congelati.



Primi Piatti

Risotto “acquerello” gamberi rossi e porcini (2,4,9)	24
MIN. PER 2 PERSONE	

Gnocchi di castagne con scampi,	22
asparagi di mare e Castelmagno (1,4,7,9,14)	

Pasta fagioli e cozze (1,2,7,13,14)	19
---	----

Calamarata “allo scoglio” (1,2,4,13,16)	25
---	----

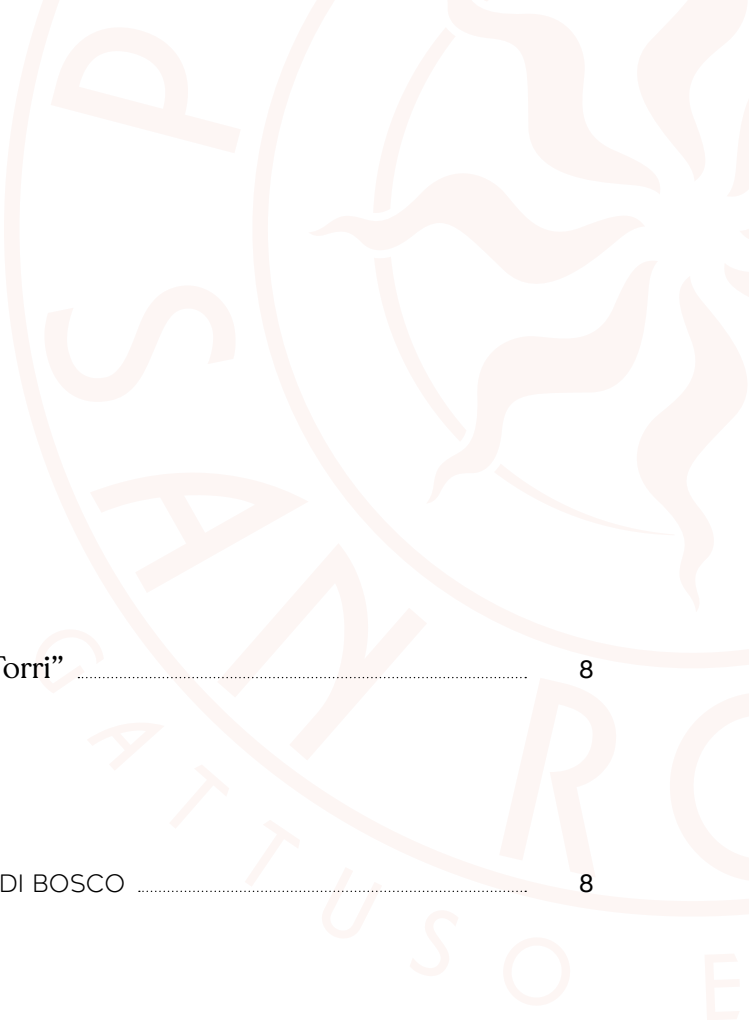
Il bucatino all’amatriciana (1,7,9)	19
---	----

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, viene abbattuto secondo le norme di legge.
In caso di assenza di prodotti freschi si utilizzano ottimi prodotti congelati.

Secondi Piatti

Guancetta di vitello brasata, polenta di Crenna, funghi e salsa ai frutti di bosco (1,5,7,9)	19
Trancio di branzino, zucca, Castelmagno e uva grigliata (1,4,7)	24
Calamaro ripieno di salsiccia, friarielli e provolone del Monaco (1,2,4,5,11)	24
Milanese di vitello, pomodori e patate novelle (1,7)	24
Fritto di calamari gamberi alici e verdure (1,2,4,5,8)	24

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, viene abbattuto secondo le norme di legge.
In caso di assenza di prodotti freschi si utilizzano ottimi prodotti congelati.



Desserts

Selezione giornaliera
“Pasticceria Bianchi Le Torri” 8

Zuppa di frutta
CREMA, PANNA E FRUTTI DI BOSCO 8

Paolina
PICCOLI BIGNÈ AL CIOCCOLATO
IMMERSI NELLA CREMA AL VOV 8

Bella Elena
CROSTATA CON CIOCCOLATO E PERE 8

Bella Chicca
CROSTATA CON CIOCCOLATO E LAMPONI 8

Tiramisù 8

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari

AI SENSI DEL REG. UE N. 1169/2011 - D. LGS 109/92, 88/2009 E S.M.I.

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi e i loro prodotti derivati
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/l in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

GENTILE CLIENTE,
SE HAI DELLE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEI PREGATO
DI RIVOLGERTI AL NOSTRO PERSONALE.

TI SAPREMO DARE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SU TUTTI GLI INGREDIENTI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEL NOSTRO MENÙ.

DEAR CUSTOMER,
IF YOU SUFFER FROM ALLERGIES OR INTOLERANCES PLEASE CONTACT
OUR STAFF. WE WILL GIVE YOU DETAILS OF ALL THE INGREDIENTS
USED IN THE PREPARATION OF OUR MENU.
