

Menu

Sfizi

Salsiccia Stagionata Luiset € 3

Carne di suino , sale marino, vino, spezie, miele, aglio.

Frittelle di Zucchine, Menta & Ricotta* € 4

Frittelle in crosta di grano con zucchine, menta e ricotta di pecora .

§ 1.3.7. § *prodotto congelato all'origine

Pane, Pomodoro & Origano € 5

Pane di segale, pomodoro, (aglio a richiesta) e origano . § 1 §

Tonno di Maiale con verdure dell'orto € 13

Maiale marinato sotto'olio con spezie e aromi, servito con verdure § 9.12. §

Crostoni & Toast

Burrata & Acciughe del Cantabrico € 12

pane di segale , burrata, acciughe del mar del Cantabrico, olio al basilico § 1.74 §

Baba ganoush con Zucchine Grigliate € 12

pane di segale, babaganoush (melanzane, aglio , thaina e spezie ,)

zucchine grigliate § 1.11 §

L'Estivo € 12

pane di segale, bufala, pomodoro e prosciutto crudo riserva Luiset e basilico § 1. 7.§

§ - § : numbers in brackets indicate allergens – see back page.

Menu

Piatti

Tartare Fassona € 16

Carne cruda di Fassona 200 gr condita con capperi , agrumi e senape accompagnata da verdure § - §

Caprese € 12

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico § 7 §

Trota & Salmerino Alpino € 16

Salmerino al ginepro e trota salmonta affumicati e marinati, con agrodensi e olio agli agrumi § 4 §

Taglieri

Valdostano € 18

Formaggi, mocetta, boudin, coppa al ginepro § 7. §

Formaggi di Montagna € 7/ 15

Tre o sei formaggi , la selezione cambia in base alla disponibilità del momento § 7 §

il Maiale in Langa € 20

Prosciutto Riserva, Salame Luiset , Salsiccia Stagionata e Salame alla Nocciola § 8 §

§ - § : numbers in brackets indicate allergens – see back page.

Lista ingredienti & allergeni :

Una nota importante

In alcuni dei nostri piatti e bevande possono essere presenti ingredienti che rientrano tra i 14 allergeni principali indicati dalla normativa europea (reg. ue 1169/2011).

Li elenchiamo qui sotto e sono riportati sotto ogni preparazione.

**Se hai allergie o intolleranze, parlane con noi:
Saremo felici di aiutarti a scegliere in modo consapevole**

1. Cereali contenenti glutine e loro derivati: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e i loro ibridi.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei: Gamberi, gamberetti, granchi, aragoste
3. Uova e prodotti a base di uova: Anche prodotti che contengono uova, come maionese, pasta all'uovo, ecc.
4. Pesce e prodotti a base di pesce: Compresi derivati del pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi: Inclusi oli, creme, e prodotti che contengono arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia: Anche latte di soia, tofu, ecc.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio): Latte, formaggi, yogurt, ecc.
8. Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio: Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
9. Sedano e prodotti a base di sedano: Anche in preparazioni come brodi e zuppe.
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/
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi: Cozze, vongole, calamari, ecc

Drinks

Beers

Baltea € 6,5

Belgian Ale (0,33 cl)

Brezza € 6,5

Indian Pale Ale (0,33 cl)

Bruna € 6,5

Dubbel (0,33 cl)

Afrodite € 27

Trippel whit cherries (0,70 cl)

Aperitivi & Cocktails

Kir Royal € 9

Cassis liqueur and sparkling wine

Dry Rabbit € 9

Bitter al radicchio extra bitter and orange ale

Americano € 9

Bitter al radicchio , vermouth and soda

Negroni € 10

Bitter, vermouth and gin London dry

Drinks

Gin tonic by Brunello

Gran Khan € 12

London dry - grapefruit basil, Machis

CR Falco € 8

compound gin

Gin tonic by R. Marton

Roby Marton Gin € 12

Compound Gin

London Dry Big Gino € 8

lond dry

Exotic Fruits € 10

Exotic Fruit

Pepito Loco € 10

Bitter, vermouth and gin London dry

May Chang € 10

Litsea Cubeba, Pepper, Angelica & Iris

Drinks

Grappe

Fior d'arancio € 5,5

Aromatic, smooth, and full of bouquet

Scura Ris. 3 Years € 7

smooth, warm and rich

Spirits

Armagnac VS Ténarèze € 9

Châteaux Pellehaut

Whisky SM "Cnoc na Moine" € 8

Torabhaig

Fernet € 5,5

Exotic Fruit

"La Miscela" Fave di Cacao € 5

Officina Longaresi

Donkey Head € 5

LangaShire, citrusy and spicy

Drinks

Zero Alcool

Amanté € 9

Sparkling black tea and mountain herb infusion

Birra Freedel € 7

Classic style – naturally alcohol-free fermentation

Elderflower Tonic € 7

natural syrup and tonic water

Orange Rabitt € 7

Bitter No alcool and Orange Ale

GinTonic Free € 8

Bitter No alcool and Orange Ale

Rabitt Ale € 5

Bitter Ale all'arancia (contiene Glutine)

Molecola Zero 5

Cola Italian senza Succhero

Blueberry € 6,5

Blueberry Juice

Apple € 4

Apple Juice

Tonic W € 4

Tonic Water