



## **CUSTOMER INFORMATION**

INHERENT THE PRESENCE OF INGREDIENTS IN FOODS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

## DEAR CUSTOMERS AND THEIR FAMILIES ARE NOTIFIED THAT IN THE FOOD AND BEVERAGE PREPARED IN THIS EXERCISE, INGREDIENTS MAY CONTAIN OR ASSISTANT CONSIDERED ALLERGENS

- 1 Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 Crustaceans and shellfish-based products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soy and soy products
- 7 Milk and milk products
- 8 Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, acagiù nuts, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Celery and celery products
- 10 Mustard and mustard products
- 11 Sesame seeds and sesame-based products
- 12 Sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg
- 13 Lupins and lupine-based products
- 14 Molluscs and shellfish-based products

One of our agents in charge is at your disposal to provide any additional support and information, even through the exhibition of appropriate documentation. Such as special operating instructions, recipe books, original labels of raw materials.



Salades

Salade, fromage de chèvre et pastèque <sup>7</sup> € 16.00

Salade de fenouil, oranges et olives <sup>8</sup> € 16,00

Salade de roquette, saumon et yaourt grec ⁴,7 • € 16,00

Salade de crevettes
Salade, crevettes, maïs, cerfeuil et noix <sup>2,8</sup> ●
€ 17,00

Salade Niçoise
Salade, haricots verts, tomates, thon, œufs et olives ³,4 ● € 16,00

Salade Caprese Tomates et mozzarella <sup>7</sup> € 16,00

Jambon de Parme et éventail de melon € 14,00



Hors d'oeuvre

L'assiette de charcuterie et fromages d'Alpage avec moutarde de figues ¹0, 7 € 18,00

Le 'Speck' de truite saumonée fumée avec mousse d'avocat 12, 2, 1, 9, 7, 4 ● € 21,00

Le Carpaccio de sandre tiède avec dés de tomate cerise et roquette ⁴ • € 18,00

Le tartare de Fassone avec la 'burratina' sur lit de chicorée asperge <sup>7</sup> € 18,00

Le 'Tomino' de fromage de chèvre aux pistaches vertes et oignon rouge à l'aigre-doux 12,8,7,3,1 € 18,00



Pâtes et Riz

Le risotto 'Carnaroli' aux poireaux et noisettes avec fromage de 'Toma' grillé ¹², 8, 7 € 17,00

Nos raviolis noirs farcis de brochet du Lac ⁴, ȝ, ¹ ● € 18,00

Les gnocchis de pommes de terre et orties avec velouté au safran et julienne de courgettes <sup>7, 3, 1</sup> • € 17,00

Les 'Paccheri' avec ragoût de magret d'oie et chapelure parfumée au thym ¹²,¹ • € 18,00

Les Spaghettis 'chitarrino' à la carbonara du Lac avec alose feinte fumée <sup>7, 4, 3, 1</sup> ● € 18,00



## Poisson et viande

Le filet de perche du Lac dorée beurre et sauge <sup>7, 4, 3, 1</sup> ● € 24,00

Les trois filets d'omble chevalier 'grillés' avec graines de coquelicots, sésame et poivre rose ¹¹,⁴ ● € 23,00

La tranche d'esturgeon 'sous vide' avec crème de soja vert 12, 2, 1, 9, 6, 4 € 23,00

Le filet de bœuf lardé avec fondue de fromage Castelmagno et perles de truffe ¹²,¹ € 28,00

Le carré d'agneau en croute aromatique et moutarde avec rösti de pommes de terre ¹0, 9, 8 ● € 28,00

La poitrine de pintade confite avec purée d'orange 12,9,7 € 25,00



## Légumes d'accompagnement

Salade panachée  $\in$  6,00 Frites •  $\in$  6,00 Légumes grillés  $\in$  6,00

Dessert

Notre tiramisù 'surprise' 12,6,7,3,1 € 8,00

Le parfait à la mangue avec éventail d'ananas à la cannelle <sup>7, 3, 1</sup> ● € 8,00

La mousse aux deux chocolats et caramel salé <sup>7,6,1</sup> € 8,00

La crème catalane <sup>7,3</sup> € 8,00

La coupe de glace maison <sup>8, 7, 3</sup> • € 8,00