



L A T E C A

E A S Y G O U R M E T

Proposta pranzo

Antipasti

- Carpaccio di manzo con scaglie di grana € 9
- Flan di verdure di stagione € 8
- Selezione di salumi Piemontesi € 8

Primi

- Pasta e fagioli € 9
- Fettuccine con ragù di salsiccia € 9
- Risotto zucca e taleggio € 9

Secondi

Tutti i secondi sono serviti con contorno

- Stinco di maiale alla birra con purea di patate € 10
- Hamburger di sotto filetto con insalata € 12
- Filetto di branzino con finocchi saltati € 12

Piatto unico

- Caesar salad € 13

Insalata iceberg con petto di pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

Dolci

- Sorbetto di frutta fresca € 6
- Gelato artigianale € 5
- Budino € 5

Coperto € 2

Acqua 75cl Lurisia € 2 - Bevande € 3 - Caffè € 2

Birrificio Sagrin (Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa) € 5 (T. Malefica tipo belga, Roè I.G.A. al Roero Arneis) € 6

È a disposizione la tabella degli allergeni. - Tutti i nostri piatti che non contengono formaggi tipici sono realizzati con latte senza lattosio. - Alcuni prodotti potrebbero essere preventivamente abbattuti.

Lunch time

Appetizers

- Veal carpaccio with Grana Padano € 9
- Seasonal vegetable soufflé € 8
- Selection of typical Piedmontese salami € 8

First course

- Pasta and bean soup € 9
- Fettuccine with sausage ragù € 9
- Risotto whit pumpkin and taleggio € 9

Main course

All the main courses are served with seasonal vegetables

- Pork knuckle with mashed potatoes € 10
- Hamburger with salad € 12
- Sea bass fillet with fennel € 12

Single plate

- Caesar salad € 13

Iceberg salad with chicken breast, boiled egg, croutons, Grana Padano flakes and Caesar sauce

Desserts

- Fresh fruit sorbet € 6
- Home Ice cream € 5
- Pudding € 5

Cover charge € 2

Mineral water 75 cl Lurisia € 2 - Soft drinks € 3 - Coffee € 2

Sagrin craft beers (Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa) € 5 (T. Malefica tipo belga, Roè I.G.A. al Roero Arneis) € 6

All dishes that do not contain typical cheeses are made with lactose-free milk.