



## Antipasti - Appetizers

Antipasto tradizione (Battuta di Fassona, Insalata russa , Cima in crosta ) .....	€ 14
<i>Tradition Appetizer (piedmontese beef carpaccio, Olivier salad, crusted stuffed veal)</i>	
Bignè con crema di Carciofi e Taleggio .....	€ 10
<i>Choux pastry with artichoke and Taleggio cheese cream</i>	
Carpaccio di pesce spada con finocchi e vinaigrette di agrumi .....	€ 14
<i>Swordfish carpaccio with fennel and citrus vinaigrette</i>	
Tartrà con capesante scottate su crema di scalogno .....	€ 12
<i>Savoury pudding with scallops and shallot cream</i>	
Affettati tipici Piemontesi con castagne e miele .....	€ 10
<i>Typical piedmontese cold cuts with chestnuts and honey</i>	

## Primi - First courses

Risotto mantecato con asparagi e zafferano .....	€ 13
<i>Risotto with asparagus and speck</i>	
Spaghetti alla carbonara di acciughe .....	€ 13
<i>Spaghetti with anchovy carbonara</i>	
Ravioli "La Teca" con gamberi e Seirass .....	€ 14
<i>"La Teca" Ravioli with prawns and Seirass cheese</i>	
Gnocchi di patate , Robiola di Roccaverano e nocciole del Piemonte .....	€ 10
<i>Potato gnocchi with Roccaverano cheese and piedmontese hazelnuts</i>	
Ravioli al Plin burro e salvia o ragù di carne .....	€ 10
<i>Typical meat-stuffed ravioli served with melted butter and sage or beef ragù</i>	
Tortellini in brodo .....	€ 10
<i>Tortellini served in broth</i>	

## Secondi - Second courses

Scaloppa di tonno in crosta di pistacchi e chips di patate viola ..... € 15  
*Tuna escalope in pistachio crust and purple potato chips*

Tagliata di Fassona alla piastra con spinaci al burro ..... € 25  
*Piedmontese beef steak served with butter spinach*

Capretto al forno con verdure croccanti ..... € 14  
*Baked kid goat with crunchy vegetables*

Quaglia farcita e bardata al guanciale con sformatino di cipolla di tropea ..... € 12  
*Stuffed quail wrapped in cheek lard and served with Tropea onion pie*

Selezione di formaggi con mostarde ..... € 12  
*Cheese selection with mustards*

**MENU BIMBI** (in alternativa alla carta) *Kids Menu (as an alternative to the main menu)* ..... € 15

*Gnocchi di patate al pomodoro, milanese di pollo con patatine , gelato*  
*Potato gnocchi with tomato sauce, breaded chicken breast with fried chips, ice cream*

Coperto / Cover charge € 2

Su richiesta pasta senza glutine / *Gluten free pasta upon request*

Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a preventivo trattamento tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 ". In assenza di reperimento della materia prima fresca, alcuni prodotti possono essere surgelati e saranno indicati con l'asterisco (\*)

*For some products may have been precautionary performed blast chilling treatment, as prescribed in the regulations (CE) 853/2004, - III, sec. VIII, paragraph 3, letter D, point 3". In absence of fresh raw material, some products may be frozen and are marked with asterisk (\*)*

Il ristorante La Teca Vi augura

Buon Appetito !



## Menù degustazione “LA TECA”

€ 45 per persona

La nostra proposta **LA TECA** è un menù degustazione di 4 portate che prevede la

Possibilità di scelta tra le proposte della carta

(1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e un dolce)

Acqua – Caffè e coperto

**Vino escluso**

Potrete assaporare le preparazioni tipiche del Piemonte attraverso i nostri pregiati prodotti.

***Buon appetito***

\*\*\*\*\*

## ***“LA TECA” tasting menu***

€ 45 per person

*Our proposal LA TECA is a 4-course tasting menu that provides the possibility of choosing among*

*the dishes of the menù*

*(1 appetizer, 1 first course, 1 second course and 1 dessert)*

*Water - Coffee – Cover charge*

***Wine not included***

*You can taste the Piemontese specialities through our fine products.*

***Enjoy your meal***

Acqua 75cl Lurisia.....	€ 2,5
Caffè .....	€ 2
Bevande analcoliche .....	€ 3
Birra Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa 33 cl .....	€ 5
Birra Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa It 1 .....	€ 12
Birre Sagrin S .....	€ 6
Grappa – Amari – Limonquore .....	da € 4
Selezione Rhum .....	da € 5
Selezione Whisky .....	da € 5
Cognac Leopold Gourmel .....	€ 9

Customers are request to communicate their allergies to service staff.

I clienti devono comunicare le loro intolleranze alimentari o allergie al personale di servizio e possono consultare il libro ingredienti come previsto dal regolamento (UE) nr 1169/2011

### ELENCO ALLERGENI- FOOD ALLERGENS

Cosa può essere presente nel menù

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati Cereals containing glutem
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei - Crustaceans
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova - Eggs
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce Fisch
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi - Peanuts
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia - Soy
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti - Nuts
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano - Celery
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape - Musterd
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale – Sulphur dioxide
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini - Lupin
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi - Molluscs