



L A T E C A  
R I S T O R A N T E  
E N O T E C A

## Antipasti - Appetizers

### Antipasto tradizione

(Battuta di Fassona al coltello, Vitello tonnato, Insalata russa) ..... € 14  
*Tradition Appetizer ((Piedmontese beef tartare, veal with tuna sauce, Olivier salad))*

### ***Le portate dell'Antipasto Tradizione servite singolarmente:***

#### ***The single dishes of the Tradition Appetizer:***

Battuta di Fassona al coltello con granella di nocciole Piemonte ..... € 12  
*Piedmontese beef tartare with Piedmontese hazelnuts*

Vitello tonnato alla Monferrina ..... € 12  
*Veal with tuna sauce*

Insalata russa ..... € 8  
*Olivier Salad*

Insalatina di petto d'anatra al balsamico ..... € 14  
*Duck breast salad with balsamic vinegar*

Budino al pomodoro fresco con burrata e acciughe di Sciacca ..... € 12  
*Fresh tomatoe pudding with burrata cheese and anchovies from Sciacca*

Trilogia di tartare (\*) salmone, ricciola, tonno con gelato alla senape ..... € 14  
*Tartare Trilogy (\*) salmon, amberjack and tuna with mustard sorbet*

Affettati tipici Piemontesi ..... € 10  
*Typical piedmontese cold cuts*

## Primi - First courses

Risotto al Castelmagno con Tartufo nero .....	€ 16
<i>Risotto with Castelmagno cheese and black truffle</i>	
Ravioli di melanzane con filetti di pomodoro e basilico .....	€ 10
<i>Eggplant ravioli with tomatoes and basil</i>	
Ravioli al Plin burro e salvia .....	€ 10
<i>Typical meat-stuffed ravioli served with melted butter and sage.</i>	
Tagliolini al nero di seppia con scampi, zucchine e bottarga .....	€ 16
<i>Tagliolini in cuttlefish black ink with prawns, zucchini and bottarga</i>	
Gnocchi di patate con moscardini e olive taggiasche .....	€ 13
<i>Potato Gnocchi with musky octopus and olives from Taggia</i>	

## Secondi - Second courses

Tagliata di Fassona alla piastra con verdure di stagione .....	€ 20
<i>Piedmontese beef steak served with seasonal vegetables</i>	
Supreme di faraona cotta a bassa temperatura con sformato di zucchine .....	€ 13
<i>Slow cooked Guinea fowl with zucchini flan</i>	
Frittura di pesce con verdure croccanti (Gamberi, calamari, filetto di pesce ) .....	€ 16
<i>Fish fry with crunchy vegetables ( Shrimp ,</i>	
Filetto di branzino al forno e frutti di mare .....	€ 15
<i>Baked seabass fillet with shellfish</i>	
Selezione di formaggi con mostarde .....	€ 12
<i>Cheese selection with mustards</i>	
<b>MENU BIMBI</b> (in alternativa alla carta) <i>Kids Menu (as an alternative to the main menu)</i> .....	€ 15
<i>Gnocchi di patate al pomodoro, milanese di pollo con patatine , gelato</i>	
<i>Potato gnocchi with tomato sauce, breaded chicken breast with fried chips, ice cream</i>	

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 (\*)*



L A T E C A  
R I S T O R A N T E  
E N O T E C A

## 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, coperto)

Bevande escluse

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)*

Drinks 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 lt 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