



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 della Tradizione (Vitel Tuné, Insalata russa , battuta al coltello)..... € 15
Tradition Appetizer (Veal with tuna sauce, Olivier salad, Veal tartare with hazelnuts)
- Battuta di vitellone al coltello con granella di nocciole € 12
Veal tartare with hazelnuts
- Vitel Tuné (Vitello tonnato alla piemontese) € 10
Vitel Tuné (Piedmontese veal with tuna sauce)
- Insalata russa classica con tonno € 8
Vegetable salad with tuna
- Calamari ripieni su crema di patate allo zafferano € 14
Stuffed squid on saffron potato cream
- Strudel di asparagi in sfoglia , lardo di Arnad e uovo pochè € 11
Asparagus strudel in puff pastry, Arnad lard and poached egg

● Senza Glutine / *Gluten free*

Primi - First courses

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

- Gnocchi di patate con crema di Robiola di Roccaverano e nocciole € 10
Potato gnocchi with goat cheese cream and hazelnuts
- Ravioli al plin burro e salvia € 10
Traditional stuffed Ravioli served with butter and sage
- Ravioli di magro con burro, erbe di campagna e noci € 10
Lean ravioli with butter, country herbs and nuts
- Tagliolini di pasta fresca alla barbabietola con ragù bianco di faraona e capperi € 13
Fresh beetroot tagliolini with white guinea fowl ragout and capers
- Risotto con asparagi e gamberi (*) € 15
Risotto with asparagus and prawns ()*

Secondi - Second courses

- Sottofiletto di vitellone alla piastra con contorno a scelta € 20
Grilled beef sirloin with side dish
- Cosciotto di maialino al forno con contorno a scelta € 13
Piglet roasted leg with side dish
- Costolette di agnello in crosta di mandorle con contorno a scelta € 15
Lamb chops in almond crust with side dish
- Filetto di branzino con guazzetto di cozze e vongole € 15
Sea bass fillet with mussels and clams stew
- Selezione di formaggi con mostarde € 12
Cheese selection with mustards
- Contorno a scelta / *Side dish of your choice* :
Insalata mista / *Mixed salad* - Verdure al vapore / *Steamed vegetables* - Patate al forno / *Baked potatoes*
- Senza Glutine / *Gluten free*

Dolci - Dessert

- Crème caramel € 7
Crème Caramel
- Tortino al cioccolato cuore caldo € 8
Chocolate cake
- Gelato artigianale (Crema – Fiordilatte - nocciola) € 5
Homemade ice cream (Crema – Fiordilatte, hazelnut)
- Sorbetto di frutta fresca € 5
Fresh fruit sorbet

- Senza Glutine / *Gluten free*

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 ()*