



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 *Allergeni 3.4.7.8*
(Vitello tonnato, battuta c/nocciole, Flan di verdura) € 15
Tradition Appetizer (Piedmontese beef tartare, veal with tuna sauce, Pumpkin flan with parmesan cream)
- Battuta di Fassone con granella di nocciole *Allergeni 7.8* € 13
Piedmontese beef tartare with Piedmontese hazelnuts
- Flan di verdura con crema di grana *Allergeni 3.7* € 10
Vegetable flan with parmesan cream
- Uovo pochè e carciofo su fonduta di toma Piemonte *Allergeni 3.7* € 12
Egg pouch and artichoke on Toma Piemonte fondue
- Capesante(*) scottate su crema di zucca e cialda di tapioca *Allergeni 1.14* € 15
Scalded () scallops on pumpkin cream and tapioca pods*

● Può contenere tracce di glutine / *It may contain traces of gluten*

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 ()*

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 richiedere e consultare il libro ingredienti come previsto dal regolamento (UE) nr 1169/2011

Primi - First courses

Su richiesta pasta senza glutine / Gluten free pasta upon request

- Ravioli al plin con burro e salvia *Allergeni 1.3.7.9* € 12
Ravioli al plin with butter and sage
- Gnocchi di patate con crema di Robiola e granella di nocciole *Allergeni 1.7.8* € 11
Potato gnocchi with Robiola cream and chopped hazelnuts
- Tagliolini al nero di seppia con vongole (*)e bottarga *Allergeni 1.3.4.14* € 16
Tagliolini with squid ink with clams () and bottarga*
- Risotto ai carciofi e pancetta croccante *Allergeni 7* € 14
Risotto with artichokes and crispy bacon

Secondi - Second courses

- Tagliata di fassone alla piastra con contorno a scelta compreso *Allergeni 1.7.9* € 18
Fassone steak on the plate with side dish included
- Costolette di vitello alla milanese con patate al forno *Allergeni 1.3.7* € 15
Veal chops Milanese style with baked potatoes
- Guancia di manzo brasata al barbera con soffice di patate *Allergeni 7.9* € 15
Braised Barbera beef cheek with soft potatoes
- Salmone alla piastra con indivia scottata *Allergeni 4* € 15
Grilled salmon with scalded endive
- Selezione di formaggi con mostarde *Allergeni 7* € 14
Cheese selection with mustards

Contorno a scelta/ Side dish of your choice: € 6

Insalata mista / Mixed salad – Verdure al vapore / Steamed vegetables – Patate al forno / Baked potatoes

Coperto / Cover charge € 2

Dolci - Dessert

- Tortino al cioccolato cuore caldo con gelato fior di latte *Allergeni 1.3.7* € 8
Hot heart chocolate cake with cream ice cream
- Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi *Allergeni 3.7* € 8
Bavarian with white chocolate and red fruits
- Bunet *Allergeni 1.3.7* € 7
Bunet, Typical amaretti and chocolate pudding
- Gelato artigianale (Crema- Fiordilatte – Nocciola) *Allergeni 3.7.8* € 5
Homemade ice cream (Cream - Fiordilatte - Hazelnut)
- Sorbetto frutta fresca € 5
Fresh fruit sorbet

ELENCO ALLERGENI- FOOD ALLERGENS

- 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