



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 **Allergeni 3.4.8**
(Vitello tonnato , carne cruda con granella di nocciole , insalata russa) € 16
Tradition Appetizer (veal with tuna sauce, raw beef tartare with hazelnuts, Oliver salad)
- Crudo di Fassone piemontese con tartufo nero € 15
Raw Fassone beef with black truffle
- Millefoglie di melanzane alla parmigiana **Allergeni 7** € 13
Eggplant millefeuille with Parmesan cheese
- Gamberi* al rosmarino su aspic di pomodoro con julienne di zucchine **Allergeni 2**..... € 14
Rosemary shrimps on tomato aspic with zucchini julienne
- Calamaretti* grigliati, crema di peperoni dolci arrostiti e basilico **Allergeni.14** € 15
Grilled squid, roasted sweet capsicum cream and basil

● **Gluten free**

Coperto /Cover charge € 2

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 there 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". Due to lack of fresh raw material, some products may be frozen and are marked with asterisk ()*

Primi - First courses

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

- Gnocchi di patate con Robiola di Roccaverano e nocciole *Allergeni 1.7.8* € 12
Potato gnocchi with goat cheese from Roccaverano and hazelnuts
- Ravioli al plin burro e salvia o ragù di Fassone *Allergeni 1.3.7.9* € 13
Traditional stuffed Ravioli served with butter and sage or Fassone beef ragù
- Tagliolini alle ortiche con salsa al tartufo nero, burro e acciughe *Allergeni 1.3.4.7*..... € 16
Nettle noodles with black truffle sauce, butter and anchovies
- Risotto con ragù di polpo*, nero di seppia, gamberi* e pistacchi *Allergeni 2.14.8*..... € 18
Risotto with octopus ragout, cuttlefish ink, prawns and pistachios
- Ravioli di baccalà* con pomodorini confit e tiepido di melanzane *Allergeni 1.3.4* € 18
Cod ravioli with confit tomatoes and eggplant cream

Secondi - Second courses

- Tagliata di Fassone alla piastra con contorno a scelta compreso *Allergeni 1.7.9* € 20
Sliced Fassone beef steak with side dish included
- Coniglio in porchetta con ratatouille di verdure € 16
Rolled rabbit served with vegetables ratatouille
- Supreme di faraona al brandy con salsa di cipolle e patate al forno € 16
Brabdy glazed guinea fowl supreme with onion sauce and baked potatoes
- Involto di branzino con verdure croccanti e crema di carote *Allergeni 4* € 16
Sea bass roll with crunchy vegetables and carrot cream
- Selezione di formaggi con mostarde *Allergeni 7* € 15
Cheese selection with mustards
- Contorno / *Side dish* : € 6 Insalata mista / *Mixed salad* - Verdure al vapore / *Steamed vegetables* -
Patate al forno / *Baked potatoes*

Dolci - Dessert

● La nostra meringata <i>Allergeni 3.7</i> € 8 <i>Homemade meringue cake</i>
Tortino di pesche e gelato fiordilatte <i>Allergeni 1.3.7</i> € 8 <i>Peach pie and milk ice cream</i>
Bunet della tradizione <i>Allergeni 1.3.7</i> € 8 <i>Bunet – traditional amaretti and cocoa pudding</i>
● Gelato artigianale (Crema – Fiordilatte - Nocciola) <i>Allergeni 3.7.8</i> € 6 <i>Homemade ice cream (custard – milk - hazelnut)</i>
● Sorbetto di frutta fresca € 6 <i>Fresh fruit sorbet</i>

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 gluten
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei - Shellfish
- 3) UOVA e prodotti a base di uova - Eggs
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce Fish
- 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 and lactose
- 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 - Mustard
- 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 - Lupins
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi - Mollusks

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 *Customers must communicate their food intolerances or allergies to the service staff and can consult the ingredients book as required by Regulation (EU) nr 1169/2011*