



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 granella di nocciole **Allergeni 8** € 13
Raw Fassone beef tartare with chopped hazelnuts
- Tonno di coniglio alla Piemontese **Allergeni 9** € 13
'Rabbit tuna' Piedmontese style - Oil marinated rabbit with herbs and spices
- Flan di peperoni su crema di acciughe **Allergeni 4.7** € 11
Hot capsicum pie served with anchovy cream
- Cocotte di funghi porcini e uovo gratinata al forno **Allergeni 3.7** € 15
Baked porcini mushroom and egg cocotte
- Baccalà in pastella su vellutata di patate, olive taggiasche **Allergeni.1.3.4** € 14
Battered cod fish served with potato cream and olives

● **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
- Risotto con ragù di porcini *Allergeni 7*..... € 15
Risotto with porcini mushroom ragù
- Lasagnette di farina di riso venere con verdure, zafferano *Allergeni 1.7.9*..... € 13
Black rice lasagne with vegetables and saffron
- Linguine al ragù di calamari con granella di pistacchio, burrata e pomodorini *Allergeni 1.7.8.14* € 15
Linguine pasta with squid, chopped pistachio, burrata cheese and cherry tomatoes

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
- La Finanziera: piatto tradizionale Piemontese *Allergeni 1* € 16
The Piemontese Finanziera – a traditional dish made with offal and meat
- Coscia d'anatra cbt con tortino di cipolla rossa *Allergeni 1* € 16
Slow cooked duck thigh with red onion pie
- Filetto di ombrina con pinoli tostati, uvetta e verdure di stagione al vapore *Allergeni 4.8*..... € 16
Meagre fillet served with toasted pine nuts, raisin and steamed vegetables
- 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

Cheese cake ai frutti rossi <i>Allergeni 3.7</i>	€ 8
<i>Cheese cake with red berries</i>	
Tiramisù al caffè <i>Allergeni 1.3.7</i>	€ 8
<i>Tiramisù</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*