



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 1,3,7*

*(Vitello tonnato , carne cruda con scaglie di grana, pollo in carpione leggero e giardiniera ) ..... € 16*  
*(veal with tuna sauce, raw beef tartare with parmesan , chicken in carpion and vegetable gardener)*

● Crudo di Fassone piemontese con scaglie di grana *Allergeni 7,8* ..... € 14  
*Piemontese raw meat with parmesan flakes*

Uovo croccante su fonduta di topinambur e tartufo nero *Allergeni 1,3* ..... € 13  
*Crispy egg on Jerusalem artichoke fondue and black truffle*

● Pancia di maialino, crema di cipolle e miele, indivia e nocciole *Allergeni 8* ..... € 14  
*Pork belly, onion and honey cream, endive and hazelnuts*

● Le 3 tartare con gelato alla senape (tonno, gambero, salmone ) *Allergeni 2,4,10* ..... € 16  
*The 3 tartare with mustard ice cream (tuna, shrimp, salmon )*

● Capesante scottate, crudo di Parma crema di peperoni arrosto *Allergeni 14* ..... € 15  
*Scallops, raw Parma pepper cream roasted*

● **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* ..... € 13  
*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 con carciofi, calamari e bottarga di tonno *Allergeni 1,3,7* ..... € 16  
*Tagliolini with artichokes, squid and tuna roe*
- Risotto pere noci e gorgonzola *Allergeni 7,8* ..... € 14  
*Risotto with pear walnut and gorgonzola*
- Ravioli "La Teca" alle ortiche, ripieno di erbe e seirass burro salato e mandorle *Allergeni 1,3,7* .....€ 15  
*Ravioli "La Teca" with nettles, filled with herbs and seirass salted butter and almonds*

## 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*
- Coscia d'anatra cbt con radicchio e cremoso di cavolfiore *Allergeni 7* .....€ 16  
*Slow cooked duck thigh with radicchio and cauliflower creamy*
- Guancia di fassone brasata al barbera con lenticchie e patate al forno .....€ 16  
*Cheek of fassone braised barbera with lentils and baked potatoes*
- Tatakya di tonno con insalatina di finocchi e arance e caramello alla soya *Allergeni 4,6,11* ..... € 18  
*Tuna tatakya with fennel and orange salad and soy caramel*
- Stoccafisso all'Acquese con polenta fritta *Allergeni 4,8* ..... € 18  
*Acquese stockfish with fried polenta*
- 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

Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi *Allergeni 3,7* ..... € 8

*Bavarese white chocolate and red fruits*

Semifreddo al torrone con fonduta di cioccolato *Allergeni 3,7,8* ..... € 8

*Nougat semifreddo with chocolate fondue*

Bunet della tradizione *Allergeni 1,3,7* ..... € 8

*Bunet – traditional amaretti and cocoa pudding*

Gelato artigianale (Crema – Fiordilatte - Nocciola ) *Allergeni 3,7,8* ..... € 6

*Homemade ice cream (custard – milk - hazelnut)*

Sorbetto di frutta fresca ..... € 6

*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 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*

.