



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*  
(*Insalata russa, carne cruda con nocciole, Vitello tonnato*) ..... € 16  
(*Olived salad, Piemontese raw meat with parmesan flakes and hazelnuts, veal with tuna sauce*)
- Crudo di Fassone piemontese e tartufo nero *Allergeni 8* ..... € 15  
*Piemontese raw meat with black truffle*
- Nido di patate croccanti con uovo, fonduta e tartufo nero *Allergeni 3,7* ..... € 13  
*Crispy potatoes with egg, fondue and black truffle*
- Flan di peperone con crema di tonno *Allergeni 3,4,7* ..... € 12  
*Pepper flan with tuna cream*
- Insalata di orzo perlato con cozze vongole e bottarga *Allergeni 1,4,14* ..... € 14  
*Pearl barley salad with mussels clams and bottarga*
- Polpo\* rosticcato su cremoso di melanzane e crumbre di olive taggiasche *Allergeni 14* ..... € 14  
*Octopus\* roasted on eggplant cream and taggiasche olive crumbre*

Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a preventivo trattamento tramite abbattitore per mantenere le qualità organolettiche, 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 (\*) Pane artigianale conservato  
*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 1,2,3,7* ..... € 13  
*Traditional stuffed Ravioli served with butter and sage or Fassone beef ragù*
- Risotto cremoso al limone liquirizia e Castelmagno *Allergeni 1,3,7*..... € 15  
*Creamy risotto with lemon licorice and Castelmagno*
- Tagliatelle alle ortiche con tartufo nero e acciughe *Allergeni 1,3,4,7* ..... € 16  
*Nettle tagliatelle with black truffle and anchovies*
- Ravioli gamberi\* e seirass e crema di zucchini *1,2,14* ..... € 16  
*Ravioli shrimp \* and seirass and zucchini cream*

## Secondi - Second courses

- Tagliata di Fassone alla piastra con patate al forno ..... € 22  
*Sliced Fassone beef steak with with baked potatoes*
- Cosciotto di maialino in porchetta con ratatouille di verdura ..... € 16  
*Pork leg in porchetta with vegetable ratatouille*
- Faraona in casseruola al limone e rosmarino e carote ..... € 16  
*Guinea fowl in a pan with lemon and rosemary and carrots*
- Fritto misto di pesce (Calamari, gamberi, totani, filetto di pesce\*) con verdure *Allergeni 1,2,4,14*..... € 20  
*Mixed fried fish (Squid, shrimp, squid, fish fillet\*) with vegetables*
- Selezione di formaggi con mostarde *Allergeni 7* ..... € 16  
*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 *Allergeni 3,7* ..... € 8  
*The meringue*
- Millefoglie di lingue di gatto crema chantilly e amarene *Allergeni 1,3,7*,..... € 8  
*Millefeuille of cream cat languages chantilly and sour cherries*
- Tortino alla pesca e mandorle con gelato alla crema e amaretti *Allergeni 1,3,7*,..... € 8  
*Peach and almond cake with cream ice cream and macaroons*
- Gelato artigianale (Crema – Fiordilatte - Nocciola ) *Allergeni 3,7,8* ..... € 6  
*Homemade ice cream (custard – milk - hazelnut)*
- Sorbetto di frutta fresca ..... € 6  
*Fresh fruit sorbet*

### ● Gluten free

**Coperto /Cover charge € 2**

#### 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*