



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  
(*Olivier salad, Piedmontese raw meat with parmesan flakes and hazelnuts, veal with tuna sauce*)
  
- Stick di polenta 8 file con porcini e fonduta di raschera *Allergeni 3,7* ..... € 14  
*Polenta stick with porcini mushrooms and raschera fondue*
  
- Strudel e crema di carcofi con uovo pochè *Allergeni 1,3*..... € 14  
*Capon breast with truffle*
  
- L'uovo soffice con fonduta di raschera e tartufo nero *Allergeni 3,7* ..... € 15  
*The soft egg with raschera fondue and black truffle*
  
- Tris di flan ( cavolfiore-spinaci-zucca ) su crema di grana *Allergeni 3,7*..... € 14  
*Flan tris ( cauliflower-spinach-pumpkin ) with grana cream*
  
- Salmone marinato con panbrioche e maionese al timo *Allergeni 1,3,4,7,11*..... € 14  
*Salmon marinated with panbrioche and thyme mayonnaise*

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

*Some products may have been precautionary blast chilled, 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* ..... € 13  
*Traditional stuffed Ravioli served with butter and sage or Fassone beef ragù*
- La Carbonara con pasta Verrigni trafilata oro *Allergeni 1,3,7* ..... € 14  
*Carbonara pasta*
- Risotto carciofi e tartare di gambero (\*) di Mazara e stracciatella di bufala *Allergeni 4,7,8*..... € 18  
*Risotto with artichokes and shrimp tartare (\*) from Mazara and stracciatella of bufala*
- Paccheri Verrigni con scorfano (\*) pomodoro e olive taggiasche *Allergeni 1,7,4*..... € 16  
*Paccheri with redfish (\*) tomato and taggiasche olives*
- Tortellini in brodo *Allergeni 1,3,7* ..... € 14  
*Tortellini in broth*

## Secondi - Second courses

- Tagliata di Fassone al sale aromatico con contorno ..... € 22  
*Fassone cut with aromatic salt and side dish*
- Filetto di maiale al nebbiolo con cipolle borettane e patate al forno *Allergeni 7.9* ..... € 17  
*Nebbiolo pork fillet with borettane onions and baked potatoes*
- Coniglio alla Ligure con ratatoiuille di verdure *Allergeni 7.8*..... € 17  
*Ligurian rabbit with vegetable ratatoiuille*
- Polpo e capesante scottate, tortino di patate, crumble di olive taggiasche e pomodorini confit *Allergeni 1,2,4,9* ..... € 18  
*Octopus and scallops on cream and potato cake, crumble of taggiasche olives and confit tomatoes*
- Selezione di formaggi con mostarde *Allergeni 7* ..... ( 6 pezzi ) € 16 ( 4 pezzi ) € 12  
*Cheese selection with mustards ( 6 or 4 pieces)*

Contorno / *Side dish* : € 6 Insalata mista / *Mixed salad* - Verdure al vapore / *Steamed vegetables* -  
Patate al forno / *Baked potatoes*

**MENU' DEGUSTAZIONE**  
**TRADIZIONE PIEMONTESE**

**Antipasti – Appetizer**

- Vitello tonnato alla Monferrina

- Insalata russa

*Tradition Appetizer*

*(Veal with tuna sauce - Olivier salad)*

**Primo – First course**

Ravioli al Plin burro e salvia

*Typical meat-stuffed ravioli served with  
melted butter and sage.*

**Secondo – Second course**

- Brasato al Barbera con contorno

*Braised Barbera with side dish*

**Dolce – Dessert**

Bunet della Tradizione

*Bunet – traditional amaretti and cocoa pudding*

**€ 38 per persona**

Bevande escluse

*Drinks not included*

## Dolci - Dessert

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

*Bunet – traditional amaretti and cocoa pudding*

 Semifreddo al torrone con cioccolato caldo fondente *Allergeni ,7* ..... € 8

*Nougat semifreddo with dark hot chocolate*

Babà artigianale al moscato con panna *Allergeni 1,3,7* ..... € 8

*Moscato babà with cream*

Torta di nocciole con il suo gelato *Allergeni 3,7,8* ..... € 8

*Hazelnut cake with her ice cream*

 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 ingredient s book as required by Regulation (EU) nr 1169/2011*