

## *Gli Antipasti*

<i>La Tradizione:</i>	€ 14,00
<i>(carne cruda, la russa, insalatina di bollito, lingua e giardiniera)</i>	
<i>Vitello tonnato</i>	€ 10,00
<i>Insalatina di carciofi d'Albenga, Seirass e radicchio</i>	€ 10,00
<i>Calamari, crema di broccoli e mandorle piccanti</i>	€ 13,00

## *I Primi Piatti*

*(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)*

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio o sugo di salsiccia</i>	€ 10,00
<i>Agnolotti del "Plin" di cappone, ristretto di cappone</i>	€ 11,00
<i>Ravioli di fonduta al burro d'alpeggio</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di ricotta e spinaci, burro e Parmigiano</i>	€ 10,00
<i>Zuppa di legumi misti con ragù di pescato</i>	€ 11,00

## *I Secondi Piatti*

*La Tagliata di Fassone* 🍷 €16,00

*Brasato di vitello* 🍷 *al barolo* €15,00

*Lumache con porri di Cervere al verde* €15,00

*Baccalà mantecato con cialda di ceci* €13,00

*Selezioni di formaggi* s.q.

🍷 *I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## *I nostri Dolci*

<i>Panna cotta con pere cotte al moscato</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Il Tiramisù dell'Arco</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Tortino di grano saraceno e nocciole , crema di zabaione</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Cremino al gianduja con crumble salato</i>	<i>€ 6,00</i>

*RE.CE N.852/04*

*Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche e organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.*

*Si informa la gentile clientela che nel nostro ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni.*

*Pertanto chiediamo di informarci subito in caso di allergie alimentari in modo da potere indicare oralmente la composizione dei nostri piatti.*

*Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella*

*preparazione dei nostri piatti:*

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia.*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
8. *Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci.*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano.*
10. *Senape e prodotti a base di senape.*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro.*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini.*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

*Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.*