

Saporinno

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Vi informiamo inoltre che tutti i prodotti di panificazione che troverete sulla nostra tavola sono stati prodotti in azienda utilizzando le farine del Molino Quaglia.

Per quanto riguarda il pesce ci siamo appoggiati a tre aziende: La Granda freschi, la Nord gel e la Noval che ci forniscono pesce di altissima qualità.

La Pasta di Grano duro che serviamo è prodotta dall'azienda Bossolasco che si trova nel nostro comune.

Tutte le paste fresche sono prodotte in loco ed abbattute per la migliore qualità del prodotto.

Le carni che vi serviremo sono di Razza Piemontese "Fassona" macellati da Ca del Bove

La selezione di formaggi ci viene proposta dalla Famiglia Alessio che da anni distribuiscono formaggi in tutto il cuneese.

Le verdure che accompagnano i piatti sono a Km 0 essendo coltivate da noi.

Se troverete dei fiori nei piatti sappiate che sono commestibili.

Vi auguriamo buon appetito

Saporinno

Antipasti

- *Cipollino caramellato*   :
*cipolla dei nostri orti caramellata ed accomodata da
fonduta di raschera DOP delle nostre valli (7).....€ 10.00*
- *La Battuta 2.0*  :
*fassone al coltello servito con piccolo tuorlo di quaglia candito,
crema di ricotta e acciughe (3,4,7).....€ 13.00*
- *L'irriducibile piemontese*  :
tondino di giovane vitella con cuore leggermente rosato e la
salsa come una volta (tonno, cipolla, fondo bruno, capperi,
acciughe*, tuorlo sodo e olio EVO) (3,4).....€ 12.00*
- *Zuppetta siciliana*  :
moscardino siciliano accompagnato da polpa di
pomodoro dei nostri orti, olive Leccino,
capperi e pisellini (14).....€ 13.00*
- *Verticale di mare*  :
gambero rosso di Mazara del vallo, scampo, ostriche*,
alici* e baccalà* serviti crudi (2,4,14).....€ 13.00*

*Nelle parentesi alla fine dei piatti vengono indicati gli allergeni presenti in base alla tabella della prima pagina
I prodotti segnati con una stellina (*) sono abbattuti per una migliore salubrità*



: Gluten free



: Vegetariano

Saporinno

Primi

- *Vellutata autunnale*  :

cavolo, broccolo, zucchina, cipolla e patate passati ed accompagnati ad un uovo con il rosso morbido e crostino alle erbe(1,3).....€ 11.00

- *Plin d'na volta* :

*pasta all'uovo*ripiena di carne di vitello stufata, servita asciutta con fondo bruno o in brodo(1,3,7,).....€ 14.00*

- *Tagliolino al burro* :

pasta all'uovo saltati al burro e parmigiano con una spolverata di tartufo nero piemontese(1,3,7).....€ 13.00*

- *Croccante di mare nel bosco* :

paccheri di semola di grano duro coltivato nel nostro comune trafilati a freddo e dorati in forno con besciamella di triglia al profumo di crostacei e letto di porcini(7).....€ 13.00

*Nelle parentesi alla fine dei piatti vengono indicati gli allergeni presenti in base alla tabella della prima pagina
I prodotti segnati con una stellina (*) sono abbattuti per una migliore salubrità*



: Gluten free



: Vegetariano

Saporinno

Secondi

- *Cappone incotennato* :

cappone disossato e farcito con finissima di maialino con castagne ed avvolto nella sua cotenna.....€ 15.00*

- *La Tagliata* :

taglio nobile di Fassona piemontese segnata sulla ghisa, servita con i nostri ortaggi ed accompagnata da un fresco ristretto di ribes€ 13.00

- *Ricordo d'estate* :

filetto di Tonno con impanatura di nocciola accompagnato da misticanza del giorno e scorze di limone sardo candite(4)..€ 13.00*

- *Formaggi al carrello* :

a scelta tra ciò di cui disponiamo (1,7).....€ 11.00

*Nelle parentesi alla fine dei piatti vengono indicati gli allergeni presenti in base alla tabella della prima pagina
I prodotti segnati con una stellina (*) sono abbattuti per una migliore salubrità*



: Gluten free



: Vegetariano

Saporinnoimento

Menù Degustazione

I menù degustazione sono proposti al prezzo indicato nel caso in cui siano scelti da due persone o più, le spiegazioni dei piatti sono all'interno della carta

- *Della traizione :*

Irriducibile piemontese

-

Tagliolini al burro

-

Cappone incotennato

-

Dolce o formaggi

-

Caffè con dolcezze.....€ 35.00

- *Sapore di mare:*

Zuppetta siciliana

-

Croccante di mare nel bosco

-

Ricordi d'estate

-

Dolce

-

Caffè con dolcezze.....€ 40.00