

# ELIGO

RESTAURANT & BAR

## Antipasti

*Insalata di carciofi con scaglie di Parmigiano Reggiano, rucola all'olio e limone*  
(L) 20 €

*Carpaccio di manzo con burrata e pomodorini confit*  
(L) 21 €

*Seppioline grigliate e il loro nero su crostone di polenta con salsa all'arrabbiata*  
(P,M) 21 €

*Salmerino marinato, puntarelle, limone fermentato e briciole croccanti all'acciuga*  
(P,G) 22 €

## Primi Piatti

*Passato di verdura con crostini*  
(G,K,Z) 16 €

*Risotto al limone e rosmarino con petto d'oca affumicato*  
(L) 18 €

*Gnocchi di patate con crema di zucca e caciotta al tartufo*  
(G,U,L) 20 €

*Penne integrali al ragù di cortile profumato al Porto*  
(G,Z,K) 18 €

*Tagliolini all'uovo Az. Agr. Bossolasco all'astice e la sua bisque*  
(G,U,C,Z,L,K) 22 €

## Secondi piatti

*Scaramella di vitello arrosto, gratinata alle erbe con patate dolci alla cannella*  
(G,P,K,Z) 24 €

*Filetto di manzo alla griglia con patate saltate e verdure di stagione*  
(G) 29 €

*Fricassea di palamita con cardoncelli, radicchio e colatura di alici*  
(P) 27 €

*Filetto di merluzzo al limone e capperi con erbe di campo ripassate*  
(P) 26 €

 **Contorni**

*Verdura di stagione secondo mercato*  
(L) 7 €

*Patate al forno al rosmarino*  
7 €

*Carote al burro*  
(L) 7 €

*Cicoria stufata con pinoli e uvetta*  
(F) 7 €

 **Dessert**

*Assortimento di formaggi del Piemonte con miele, cugnà e frutta secca*  
(L,F,K) 16 €

*Tartelletta alle mele antiche Piemontesi con gelato alla vaniglia*  
(G,U,L,F) 7 €

*Cioccolato fondente, pompelmo rosa e tè*  
(G,U,L,F) 7 €

*Bavarese alle castagne, crema di zabaglione al moscato e crumble alle nocciole*  
(G,U,L,F,Z) 7 €

***Menu Degustazione a creazione dello chef***  
***50 € a persona vini e bevande escluse***

***Abbinamento Vini Eligo 18 € per persona***  
***Abbinamento Vini Eligo Prestige 28 € per persona***

**Legenda Allergeni:** **G** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **C** Crostacei e prodotti derivati. **U** Uova e prodotti derivati. **P** Pesce e prodotti derivati. **A** Arachidi e prodotti derivati. **S** Soia e prodotti derivati. **L** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio. **F** Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. **K** Sedano e prodotti derivati. **Y** Senape e prodotti derivati. **V** Semi di sesamo e prodotti derivati. **Z** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>. **E** Lupini e prodotti derivati. **M** Molluschi e prodotti derivati.