

ELiGO

RESTAURANT & BAR



Antipasti

Melanzane affumicate, spaccatelli gialli e rossi, crema di Provolone
(L) 18€

Polpo arrostito con patate saltate, carciofi e limone Bio fermentato
(P,Z,M) 22€

**Fritto d'acciughe, caponatina di verdure e capperi all'aceto di mele,
maionese allo zenzero e lime*
(P,U,G,S,Y,L,V,C,M,Z,K) 23€

Tartare di manzo con uovo pochè, polvere di capperi e cetriolini sott'aceto
(U,Z) 22€



Primi Piatti

Cannelloni ripieni di carne gratinati, fonduta di "Toma d'alpeggio"
(G,U,K,Z,L,S,Y) 22€

**Quadrotti di pasta fresca all'ortica, zuppetta di cavolo nero e salsiccia
rosolata al profumo di peperoncino*
(G,S,Y,L,U,F,P,K,Z) 19€

Riso nero al forno in salsa ai frutti di mare con verdure e zafferano*
(P,M,C,Z,K,L) 25€

DALLA TRADIZIONE ITALIANA

Spaghetti e pennette ai grandi classici...18€

...Pesto di basilico/...alla Bolognese/...Arrabbiata /...Carbonara
(G,L,S,Y,Z,U,A,F,V,K,Z)



Zuppe e minestre

Minestrone di verdure
(K) 14€

Zuppa d'orzo con verdure
(G,S,Y,K) 16€

Minestra rustica di legumi con pasta al rosmarino
(G,K,S,Y) 16€



Secondi piatti

**Lingotto di maialino da latte con salsa alla birra scura e patate al rosmarino
(Z,K,G) 25€*

*Filetto di manzo in padella, salsa di nocciole del Piemonte, purè di patate viola,
crumble alle nocciole
(F,L,G,S,Y,K,Z) 35€*

Mezzo galletto alla griglia con verdure 25€

*Baccalà in tempura con panissa frita, maionese senza uova alla rapa rossa ed emulsione di
soia e olio extravergine (P,G,S,Y,V) 27€*

*Filetto di salmone alla griglia con salmoriglio d'erbe e scarola brasata all'uvetta e pinoli
(P,F) 29€*



Contorni

Patate saltate 6,50€

Misticanza d'insalatine 6,50€

Patate fritte 6,50€

Verdura alla griglia 6,50€



Dessert

Assortimento di formaggi Piemontesi con miele cugnà e frutta secca (L,F,V,K) 16€

**Coppa di frutti di bosco, gelato al cioccolato fondente (U,L,F) 11 €*

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato (U,L,F,S) 12€

Mousse allo zabaglione ed amaretti (Z,U,L,F) 11€

Tiramisù a modo nostro (G,S,Y,L,U,F) 12€

"La Langarola" (G,U,L,F,S,Y,V,A) 11€

Macedonia di frutta fresca 7 €



Menù Degustazione

“ I SAPORI DEL TERRITORIO “



Tartare di manzo con uovo pocheè, polvere di capperi e cetriolini sott'aceto

&

*Quadrotti di pasta fresca all'ortica, zuppetta di cavolo nero e salsiccia
rosolata al profumo di peperoncino*

&

Lingotto di maialino da latte con salsa alla birra scura e patate al rosmarino

&

Dessert a scelta dal nostro menù

*70€ per persona vini e bevande escluse
Abbinamento Vini Eligo 18,00€ per persona
Abbinamento Vini Eligo Prestige 28,00€ 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 SO₂. **E** Lupini e prodotti derivati. **M** Molluschi e prodotti derivati

*PRODOTTO CON UNA PARTE DI ALIMENTI CHE HANNO SUBITO TRATTAMENTO TERMICO