

ELiGO

RESTAURANT & BAR



## **Antipasti**

*Piccola degustazione di antipasti Piemontesi:  
Mini tartare di manzo, peperoni in bagna caoda, tonno di gallina*  
(P)21€

*Budino di zucchine con crema al "Bleu di pecora"*  
(G,L,U,Y,S)16€

*Insalata di polipo con patate ed olivelle Taggiasche, all'olio extravergine di oliva e limone*  
(M)24€

*Golosità fritte dello chef (fiori di zucca, mozzarella in carrozza, baccalà, arancine)\* salsa  
Tzatziki*  
(G,L,S,U,C,P,F,A,K,V,Y,Z,M,E)16€

*Salmoncino affumicato su pane tostato burro e limone*  
(P,G,L,S,Y) 20€

### **DALLA TRADIZIONE ITALIANA**

#### **Spaghetti e pennette ai grandi classici...18€**

*Norma/ Bolognese/Arrabbiata /Carbonara*  
(G,L,S,Y,Z,U,A,F,V,K,Z)



## **Primi Piatti**

*Pizzicotti di pasta fresca farciti alle erbe con ragù di Galletto e tartufo estivo*  
(G,U,L,K,Z,S,Y) 23€

*Lasagnetta al pesto di basilico con fagiolini e patate*  
(G,U,L,F,S,Y) 19€

*Fusilli con emulsione di rucola e burrata*  
(G,L,Y,S)18€

*Spaghettoni freddi, crema di avocado, carpaccio di gambero\* rosso all'olio di cipollotto e  
timo*  
(G,C,Y,S,P,A,F,K,V,Z,M,E)22€

*Minestrone di verdure*  
(K) 16€

\*Prodotto con una parte di alimenti che hanno subito trattamento di abbattimento termico



## **Secondi piatti**

*Tagliata di manzo alla griglia con rucola pomodorini e funghi\* porcini fritti alla Milanese*  
(U,G,S,Y,L,P,F,V,C,M,Z)30€

*Hamburger di salmone aromatizzato alla soia con melanzane allo zenzero cotte a bassa temperatura*  
(G,P,S,Y)28€

*Filetto di orata al forno in crosta di agrumi, carote all'olio e timo*  
(G,P,S,Y)28€

*Reale di vitello al forno glassato all'arneys con patate al rosmarino*  
(K,Z)27€



## **Contorni**

*Insalata mista 7€*

*Patate fritte 7€*

*Verdure al vapore 7€*

*Patate al forno 7€*



## **Dessert**

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

*Fragole con panna*  
(L) 9€

*Crostatina alla crema di limone, lamelle di fragole*  
(G,U,L,F,S,Y)11€

*Vasetto di cheese cake\* alla camomilla e mirtillo,crumble salato alle nocciole*  
(Possibile variazione senza lattosio)  
(G,L,U,F,S,Y,V)11€

*Gianduiottino\* del Piemonte*  
(G,L,U,F,S,Y,V,A) 11€

*Macedonia di frutta fresca*  
7 €



## *Menù Degustazione*

(MIN 2 PERSONE)



*Piccola degustazione di antipasti Piemontesi:*

*Mini tartare di manzo, peperoni in bagna càoda, tonno di gallina*

&

*Pizzicotti di pasta fresca farciti alle erbe con ragù di Galletto e tartufo estivo*

&

*Reale di vitello al forno glassato all'arneis con 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*