

ELGO

RESTAURANT & BAR



Antipasti

Piccola degustazione di antipasti Piemontesi

Mini tartare di manzo, peperoni in bagna càoda, flan di funghi con crema al bleu di pecora
(G,L,U,Y,S,P) 21€*

*Le uova al padellino con fonduta di Raschera, tartufo nero e pane tostato
(G,L,U,Y,S) 18,50€*

*Seppie alla griglia glassate con il loro nero, su crema di ceci al pepe
(M,K,Z) 21€*

*Creme brulè di cipolla caramellata, salsa al Grana Padano, olio al basilico e crumble salato
alle nocciole (G,L,U,Y,S,F) 18€*

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

DALLA TRADIZIONE ITALIANA

Spaghetti e pennette ai grandi classici...18€

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



Primi Piatti

Tagliolini all'uovo in salsa di finferli e scampi
(G,U,S,Y,Z,K,M,C) 24€*

*Ravioli di ricotta di pecora e spinaci allo stracotto di capocollo
(G,L,U,Z,K,S,Y) 20€*

Gnocchetti di patate gratinate al Gorgonzola
(G,L,Y,S,U) 19€*

*Risotto con stufato di salsiccia al "Dolcetto d'Alba" e funghi
(Z,K,L,U) 20€*

*Crema di fagioli "Borlotti" con pasta
(G,S,Y) 16€*

*Minestrone di verdure
(K) 16€*

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



Secondi piatti

*Filetto di manzo al "Nebbiolo" con tartufo nero e patate saltate al burro
(K,Z,L) 32€*

*Polpette di vitello in guazzetto di pomodorini gialli e rossi, melanzane al funghetto
(G) 26€*

*Filetto di branzino in padella con Arneis, limone e cime di rapa all'acciuga
(P,Z) 30€*

*Salmone alla griglia con melanzane e zucchine grigliate
(P) 30€*



Contorni

Insalata mista 7€

Patate fritte 7€ (G,V,U,F)

Verdure al vapore 7€

Patate al forno 7€



Dessert

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

*Brownie alle arachidi, crema cotta alle mandorle e mango, sciroppo d'acero
(U,F,S,A,L,G,V) 11€*

*Flan alla vaniglia, coulis di lamponi, crumble di torcetto
(U,F,S,A,L,G,V) 11€*

*Bouquet agli amaretti con salsa al caffè
(G,L,U,F) 11€*

*Tiramisù in tartelletta
(G,L,U,F,S,Y) 11€*

*Macedonia di frutta fresca
7 €*

Coperto 2€



Menù Degustazione

(MIN 2 PERSONE)



Piccola degustazione di antipasti Piemontesi

Mini tartare di manzo, peperoni in bagna càoda, flan di funghi con crema al bleu di pecora*

&

Risotto con stufato di salsiccia al "Dolcetto d'Alba" e funghi

&

Filetto di manzo al "Nebbiolo" con tartufo nero e patate saltate al burro

&

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