

ELIGO

RESTAURANT & BAR



Antipasti

*Le tre varianti del carciofo:
in insalata, stufato agli aromi e fritto**
(P,Z,G,S,V) 20€

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

Gamberi scottati su crema di ceci al sesamo
(C,K,V,F) 22€

Tartare di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano, songino ed aceto balsamico ristretto
(L,U,Z) 22€

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

DALLA TRADIZIONE ITALIANA

Spaghetti e pennette ai grandi classici

Gricia/ Bolognese/Arrabbiata /Carbonara
(G,L,S,Y,U,A,F,V,K,Z) 18€



Primi Piatti

Lasagne gratinate alla Bolognese o al pesto di basilico con fagiolini e patate
(G,L,U,K,F) 18€

Quadrotti ai carciofi con fonduta di Parmigiano Reggiano e gocce di rucola
(G,L,U,S,Y,M,C,P,A,F,K,V,Z) 21€

Ravioli di branzino alla bouillabaisse di gallinella e piccole verdure
(G,U,P,K,Z) 22€

Risotto alla zucca con crumble di nocciole e tartufo nero
(G,L,U,S,Y,Z,K,F) 21€

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 novelle al rosmarino
(K,Z,L) 35€

Mezzo galletto alla griglia con patate croccanti
(G,S,Y) 25€

Filetto di orata alla griglia con verdure grigliate
(P) 29€

Merluzzo alla pizzaiola, pomodori piccadilly e patate novelle
(P,Z) 29€

Burger vegano, patate fritte* e verdure del giorno* 
(G,Y,Z,V,S) 22€



Contorni

Insalata mista 7€

*Patate fritte** 7€ (G,V,U,F)

Verdure alla griglia 7€




Dessert

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

Tartelletta al Gianduia
(G,L,U,F) 11€

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

Ciambella "Sacher" ai lamponi (no contiene latticini)
(G,U,F,S,Y) 11€

Pere allo zafferano, mousse all'avena, crumble di grano saraceno e mandorle 
(non contiene glutine) (F) 11€

Macedonia di frutta fresca
7 €

Coperto 2€



Menù Degustazione

(MIN 2 PERSONE)



Tartare di manzo con scaglie di Parmigiano Reggiano, songino ed aceto balsamico ristretto

(L,U,Z)

&

Quadrotti ai carciofi con fonduta di Parmigiano Reggiano e gocce di rucola

(G,L,U,S,Y,M,C,P,F,K,V,Z)

&

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

(K,Z,L)

&

Assortimento di formaggi Piemontesi con miele, cugnà e frutta secca

(L,F,K,U)

&

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