

EL^{GO}

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