

Gentile Ospite,

nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sottoindicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,

We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefore kindly invited to ask to our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

- 1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived*
- 2. crustacean and products based on crustaceans*
- 3. eggs and products based on eggs*
- 4. fish and products based on fish*
- 5. peanuts and nuts products*
- 6. soy and soy products*
- 7. milk and dairy produce, including lactose*
- 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof*
- 9. celery and products based on celery*
- 10. mustard and products based on mustard*
- 11. sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*
- 13. lupins beans and products based on them*
- 14. shellfish and products based on shellfish*



RISTORANTE
CASA SAVOIA

m e n ù

Proposte disponibili dalle ore dalle 19:00 alle 22:30
Dishes available from 7:00 pm to 10:30 pm

PREZZO COPERTO PER PERSONA
COVER CHARGE PER PERSON

€ 5,00

PANE E FOCACCIA
BREAD AND FOCACCIA

^(1,3,5,6,8,11,13)

ANTIPASTI
STARTERS

Noci di Capesante al Vermouth su Passatina di Ceci e Prosciutto Crudo di Cuneo ^(2.12) <i>Sea-scallops with Vermouth on Chickpeas Purée and Cuneo Raw Ham</i>	€ 28	
Sella di Coniglio in Olio Cottura con Polvere di Olive e Verdure in Carpione ^(1.5.8) <i>Rabbit Saddle Cooked in Oil with Olive Powder and Pickled Vegetables (in Carpione Style)</i>	€ 24	
Semolino alla Grappa in Crosta di Papavero su Crema di Cavolfiori alla Vaniglia Barbour <i>Grappa Semolina in Poppy Seed Crust on Cauliflower Cream with Barbour Vanilla</i> ^(1.3.5.7.8.12.13)	€ 20	
Cardi Gobbi Gratinati con Topinambour e Tartufo Nero d’Alba ^(1.3.5.8.13) <i>Gratinated Gobbi Cardoons with Jerusalem Artichoke and Black Truffle from Alba</i>	€ 20	
Carpaccio di Fassona Piemontese, Castelmagno, Sedano, Nocciole e Samoriglio ^(3.7.8.9) <i>Piedmontese Fassona Beef Carpaccio with Castelmagno Cheese, Celery, Hazelnuts, and Samoriglio Dressing</i>	€ 26	

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Agnolotti Integrali di Mustardella e Porri su Crema di Cavolo Romano Piccante ^(1.3.5.7.8.9.12.13) <i>Whole Wheat Agnolotti with Mustardella and Leeks on Spicy Romanesco Cabbage Cream**</i>	€ 22	
Crema di Zucca Arrosto, Briciole di Pane Piccante, Blu del Moncenisio e Semi Tostati <i>Roasted Pumpkin Cream with Spicy Breadcrumbs, Blu del Moncenisio Cheese and Toasted Seeds</i> ^(1.3.5.7.8.9.11.13)	€ 20	
Risotto Carnaroli con Salsiccia di Bra e Verza ^(3.7.9) <i>Carnaroli Risotto with Bra Sausage and Savoy Cabbage</i>	€ 24	
Spaghetti di Gragnano con Gamberi Rossi*, Zenzero, Pistacchi e Agrumi ^(1.2.4.5.8.9.13) <i>Spaghetti from Gragnano with Red Prawns*, Ginger, Pistachio and Citrus</i>	€ 26	
Ravioli del Plin ai Tre Arrosti con il Loro Ristretto** ^(1.3.5.7.8.9.12.13) <i>Ravioli with Three Roasts meat and Their reduction</i>	€ 26	

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Filetto di Manzo Piemontese con Millefoglie di Patate al Tartufo, Funghi e Salsa al Barbaresco <i>Piedmontese Beef Fillet with Truffle Potato Millefeuille, Mushrooms, and Barbaresco Sauce</i> ^(7.9.12)	€ 45
Tanto Fumo e Niente Arrosto: Rombo Chiodato, con Salicornia e Frutti di Mare ^(2.4.9.14) <i>Much Smoke and No Roast: Spiked Turbot with Samphire and Seafood</i>	€ 48
Controfiletto di Cervo Marinato al Barolo, Purè di Castagne, Cime di Rapa e Scorza Nera ^(9.12) <i>Marinated Venison Sirloin in Barolo with Chestnut Purée, Turnip Tops, and salsify</i>	€ 45
Caponet di Verza con Crema di Fagioli Neri e Croccante di Chia ⁽⁹⁾ <i>Savoy Cabbage Caponet with Black Bean Cream and Crunchy Chia</i>	€ 26
Cuore di Baccalà* del Morro con Uva al Sale, Crema di Sedano Rapa, Cougnà e Guanciale di Amatrice <i>Heart of Morro Salted-Cod with Salted Grapes, Celeriac Cream, Cougnà and Amatrice Guanciale</i> ^(1.4.7.8.10.12)	€ 28

DOLCI
DESSERTS

Fragole, meringa e champagne <i>Strawberries, meringue and champagne</i>	€ 14
Il nostro Bonet ^(1.3.5.8.13) <i>Typical chocolate and amaretto biscuits pudding</i>	€ 14
Millefoglie di nocciole con spugna di crema al gianduja ^(1.3.5.7.8.13) <i>Hazelnut millefeuille with gianduja cream & sponge</i>	€ 14
Tartelletta cacao-amaretti e pesca marinata alla verbena ^(1.3.5.7.8.12) <i>Cocoa-amaretti tartlet with verbena infused peach</i>	€ 14
Lo Chou dei Principi ^(1.3.5.7.8.13) <i>Chou pastry with vanilla cream on dark chocolate sauce</i>	€ 14