

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 12:30 alle 14:30
Dishes available from 12:30 pm to 02:30 pm

PREZZO COPERTO PER PERSONA | *COVER CHARGE PER PERSON* € 5,00

LIGHT LUNCH

ANTIPASTI | *STARTERS*

Salmone affumicato con finocchietto e yogurt di montagna ^(4.7) <i>Smoked salmon with wild fennel and mountain yoghurt</i>	€ 24	
Vitello tonnato con salsa all’antica maniera ^(4.12) <i>Sliced cold veal with tuna sauce “old manner” and cappers</i>	€ 26	
Seppioline agli agrumi con verdure marinate ⁽¹⁴⁾ <i>Citrus-flavored cuttlefish with marinated vegetables</i>	€ 23	
Insalata russa della tradizione ^(1.3.5.8.13) <i>Traditional vegetables salad with mayonnaise</i>	€ 21	

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Minestrone di verdure con focaccia ligure ^(1.3.5.7.8.9.13) <i>Vegetable soup with focaccia ligure</i>	€ 20	
Pennoni ai tre pomodori e basilico fresco ^(1.7.9) <i>Pennoni with three tomatoes and fresh basil</i>	€ 22	 
Torciglioni di Castagne Freschi con Frutti di Mare Piccanti ^(1.2.3.4.5.7.8.9.13.14) <i>Fresh Chestnut Torciglioni with Spicy Seafood</i>	€ 26	
Tortelli di Toma di Lanzo e Nocciole con la Loro Fonduta ^(1.3.5.7.8.9.13) <i>Tortelli with Lanzo Toma Cheese and Hazelnuts with Their Fondue</i>	€ 24	

SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES*

Filetto di pescato del giorno con guazzetto mediterraneo ^(7.9) <i>Stewed daily catch fish with tomatoes, cappers and olives</i>	€ 32	
Guancia di Manzo Brasata alla Barbera con Polente e Cipolle al Sale ^(1.9.12) <i>Braised Beef Cheek in Barbera Wine with Polenta and Salt-Roasted Onions</i>	€ 27	
Tagliata di manzo garronese con giardinetto di verdure e salsa al Nebbiolo ⁽¹²⁾ <i>Beef sirloin with sautéed vegetables and Nebbiolo reduction</i>	€ 35	
Peperoni Farciti con Hummus alla Barbabietola e Crema di Mais <i>Stuffed Peppers with Beetroot Hummus and Corn Cream</i>	€ 22	

 Piatto della Tradizione
Traditional Italian course

 Piatto Vegetariano
Vegetarian course

PANE E FOCACCIA | *BREAD AND FOCACCIA* ^(1,3,5,6,8,11,13)

GOURMET

ANTIPASTI | *STARTERS*

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*

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>“Plin” Ravioli with Three Roasts and Their Jus</i>	€ 26	

SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES*

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, Purèa di Castagne, Cime di Rapa e Scorza Nera ^(9.12) <i>Marinated Venison Sirloin in Barolo with Chestnut Purée, Turnip Tops, and Black Peel</i>	€ 45	
Caponet di Verza con Crema di Fagioli Neri e Croccante di Chia ⁽⁹⁾ <i>Cabbage Caponet with Black Bean Cream and Chia Crunch</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 Cured Pork Cheek</i> ^(1.4.7.8.10.12)	€ 28	

* Piatto surgelato ** Prodotti acquistati e lavorati da freschi, abbattuti e congelati artigianalmente per migliore conservazione
Frozen course Products purchased and processed fresh, blast chilled and frozen by hand for better conservation

Il numero vicino al piatto indica l’allergene in esso contenuto. Fare riferimento alla tabella dell’ultima pagina per maggiori dettagli
The number next to the course indicates the allergen it contains. Refer to the table on the last page for more details