

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 03/12/2025)

NOTA:

in grassetto corsivo sono evidenziati gli allergeni (Regolamento UE n° 1169/11)
l'asterisco * indica che il prodotto è congelato

BASI

BASE PIZZA E FOCACCIA

farina di frumento 00 (glutine), lievito, olio evo, sale

BISQUE DI CROSTACEI*

crostacei* (crostacei, solfiti), carote, sedano, cipolle, peperoni, finocchio, Cognac, passata di pomodoro (solfiti), fecola di patate, amido di mais, zafferano, alloro, aneto, anice stellato, aneto, alloro, prezzemolo,

BRODO DI CARNE

carne bovina, carne suina, carne di pollame, carote, cipolle, sedano (sedano), prezzemolo, chiodi di garofano, sale, alloro, ginepro, pepe

BRODO VEGETALE

cipolle, carote, sedano (sedano), pomodori, sale, pepe

FONDO BRUNO

manzo, carote, vino rosso (solfiti), cipolle, burro (latte), sedano (sedano), concentrato di pomodoro (solfiti), aglio, salvia, maggiorana, alloro, rosmarino, timo, pepe

PASTA ALL'UOVO

farina di grano (glutine), uova (uova), sale

SALSA AI SAPORI DI MARE*

polpo* (molluschi), triglia* (pesce), gamberoni* (crostacei, solfiti), vino bianco (solfiti), vino bianco dolce (solfiti), cipolla, peperoni, prezzemolo, basilico, passata di pomodoro (solfiti) o pomodoro fresco, zafferano, peperoncino, olio evo, aglio, alloro, origano, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 03/12/2025)

ANTIPASTI

ESCARGOT AI TRE SAPORI

lumache (molluschi), burro (latte), passata di pomodoro (solfiti), vino bianco (solfiti), sedano (sedano), carote, cipolle, peperoncino, porri, prezzemolo, aglio, sale, pepe

FLAN DI TOPINAMBUR CON FONDUTA DI CAMEMBERT

topinambur, panna (latte), burro (latte), uova (uova), formaggio Camembert (latte), Grana Padano (latte), latte (latte), olio evo, sale, pepe

GAMBERONI* AL COGNAC E SPINACINI NOVELLI

gamberoni* (crostacei, solfiti), bisque*, Cognac, scalogno, spinaci, olio evo, prezzemolo, sale

JAMON SERRANO CON GIARDINIERA ALLA PIEMONTESE

prosciutto crudo Serrano, giardiniera prodotta internamente (passata di pomodoro-solfiti, sedano-sedano, cipolle, cavolfiori, carote, peperoni, zucchine, finocchio, aceto di vino bianco-solfiti, zucchero, olio evo, alloro, ginepro, chiodi di garofano, pepe)

OSTRICHE

ostriche (molluschi), aceto di scalogno (solfiti), limone

STEAK TARTARE

carne di manzo, uova (uova) di quaglia o di gallina, Cognac, scalogno, acciughe (pesce), capperi sott'aceto (solfiti), senape (senape), ketchup (solfiti), prezzemolo, olio evo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 03/12/2025)

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE CACIO E PEPE MANTEcate IN FORMA
pasta all'uovo (glutine, uova), olio di semi, cacio (latte), olio evo, sale, pepe

PACCHERI AI SAPORI DI MARE*
*farina di semola di grano (glutine), salsa ai sapori di mare**

PANSOTTI ALL'ASTICE* CON BISQUE* DI CROSTACEI E PORRI
pasta all'uovo (glutine, uova), bisque di crostacei, astice* (pesce), lardo, rosmarino, Whiskey, pomodoro, porri, olio evo, sale, pepe*

RISO CARNAROLI ALLO CHAMPAGNE DRAPPIER
riso, burro (latte), Champagne (solfiti), cipolla, vino bianco frizzante (solfiti), brodo di carne (sedano), Grana Padano (latte), panna (latte), olio evo, sale, pepe

SPAGHETTONI ALLA CARRETTIERA
farina di semola di grano (glutine), filetti di alici o di acciughe (pesce), aglio, peperoncino, pecorino (latte), pane tostato (glutine), prezzemolo, olio evo, sale, pepe

SOUPE A' L'OIGNON
cipolle, burro (latte), vino bianco (solfiti), farina di frumento 00 (glutine), brodo di carne (sedano), pane tostato (farina di grano tenero, lievito, acqua, sale), gruviera (latte), Grana Padano (latte), alloro, olio evo, sale, pepe,

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 03/12/2025)

SECONDI PIATTI

BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA PIASTRA CON SALSA ALLA LIONESE

carne di Angus, vino bianco (solfiti), vino rosso (solfiti), burro (latte), fondo bruno, cipolla, zucchero, olio evo, alloro, rosmarino, sale, pepe

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA

carne di bovino, rosmarino, olio evo, sale

POULARDE AU FOIE GRAS E CHAMPIGNON

carne di pollo, foie gras o mousse di foie gras (può contenere tracce di latte e solfiti), panna (latte), burro (latte), sedano (sedano), carote, cipolle, funghi champignon, vino bianco (solfiti), brodo di carne, amido di mais, fecola di patate, alloro, timo, salvia, rosmarino, prezzemolo, olio evo, sale, pepe

PIEDINI DI MAIALE ALLA SAINTE-MENEHOULD E INSALATINA DI VERZA

*carne di maiale, sedano (sedano), carota, cipolla, aceto di vino (solfiti), limone, farina di grano (glutine), uova (uova), pane (glutine), aceto di mele (solfiti), cavolo, rosmarino, alloro, pepe nero, chiodi di garofano, ginepro, olio evo, sale, pepe
salsa agrodolce: passata di pomodoro (solfiti), sedano (sedano), cipolle, cavolfiori, carote, peperoni, zucchine, finocchi, aceto di vino bianco (solfiti), zucchero, olio evo, alloro, ginepro, chiodi di garofano, pepe*

BURIDDA DI CALAMARI* E CARCIOFI

calamari (molluschi), carciofi, carote, sedano (sedano), aglio, cipolla, funghi secchi, vino bianco (solfiti), passata di pomodoro (solfiti), alloro, prezzemolo, olio evo, sale, pepe*

OMELETTE AU ROQUEFORT E CROSTONE DI POLENTA

uova (uova), Roquefort (latte), Grana Padano (latte), farina di mais, burro (latte), olio evo, sale, pepe,

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI CON CONFETTURA DI ZUCCA E ARANCE

camembert (latte), camembert di latte caprino (latte), brie (latte), roquefort (latte), reblochon (latte), zucca, arancia, zucchero, succo di limone

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 03/12/2025)

PIZZE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA

base pizza, mozzarella di bufala (latte), passata di pomodoro (solfiti), zucchero, olio evo, basilico, origano, sale

VALDOSTANA

base pizza, fontina DOP (latte crudo), prosciutto cotto (può contenere solfiti), passata di pomodoro (solfiti), zucchero, olio evo, basilico, origano, sale

‘NDUJA CALABRESE

base pizza, mozzarella di bufala (latte), salame piccante (può contenere solfiti), passata di pomodoro (solfiti), ‘nduja, zucchero, basilico, origano, sale, olio evo

CARCIOFI CRUDI E SCAGLIE DI GRANA PADANO

base pizza, mozzarella di bufala (latte), carciofi, Grana Padano (latte), passata di pomodoro (solfiti), olio evo, zucchero, basilico, origano, sale

PIZZE BIANCHE

OSTIE DI BACCALA’ STUFATO E INVERNIZZINA

base pizza, baccalà (pesce), cipolle, latte (latte), alloro, mozzarella di bufala (latte), Invernizzina (latte), olio evo, sale, origano

GORGONZOLA, PERE E NOCI

base pizza, mozzarella di bufala (latte), Gorgonzola (latte), pere, noci (frutta a guscio, solfiti), rosmarino, olio evo, sale

FOCACCIAS AL ROSMARINO

base focaccia, olio evo, sale, rosmarino

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 03/12/2025)

DESSERT

La produzione dei dessert è artigianale e realizzata nel laboratorio della pasticceria del Grand Hotel Billia.

Per la ricerca degli ingredienti e degli allergeni di tutti i dessert, Vi invitiamo a consultare il libro degli allergeni del Ristorante Hotel, sul sito www.billia.it alla sezione “Ristorazione – Menu - Libro degli ingredienti Ristorante Hotel”. Grazie.

FRUTTA

ananas

meloni

uva

arance

mandaranci o mandarini

mele

pere