

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

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

BRODO DI PESCE

cipolle, carote, sedano (sedano), pomodori, finocchio, prezzemolo, pesce (pesce), crostacei (crostacei), alloro sale, 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 29/01/26)

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, prezzemolo, sale, pepe

GAMBERONI* AL COGNAC E SPINACINI NOVELLI

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

GUAZZETTO DI CALAMARI* CON CROSTONI DI PANE CASERECCIO

calamari (molluschi), brodo di pesce (pesce, crostacei, sedano), sedano (sedano), carota, cipolla, aglio, pomodorini, **passata di pomodoro (solfiti), vino bianco (solfiti), crostini di pane (glutine),** prezzemolo, basilico, peperoncino, zafferano, olio evo, sale, pepe

JAMÓN 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

SAUTÉ DI CARCIOFI E CALAMARI*

calamari* (crostacei, solfiti), carciofi, **vino bianco (solfiti),** peperoncino, rosmarino, alloro, prezzemolo, aglio, limone, olio evo, sale, pepe

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

UOVO IN CAMICIA CON FONDUTA E TOPINAMBOUR

uova (uova), topinambur, latte (latte), Fontina DOP (latte crudo), burro (latte), olio di semi di arachide (arachidi), aceto di vino (solfiti), amido di mais, sale, pepe,

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

PRIMI PIATTI

CREMA PARMENTIER AU GRATIN

patate, porri, burro (latte), latte (latte), panna (latte), crostone di pane (glutine), fontina DOP (latte crudo), cipolla, olio evo, sale, pepe

FETTUCCINE CACIO E PEPE MANTEcate IN FORMA

pasta all'uovo (glutine, uova), olio di semi, cacio (latte), panna (latte), olio evo, sale, pepe

FETTUCCINE AL BURRO, LIMONE E CAVIAR

pasta all'uovo, burro (latte), scorza di limone, uova di lombo (pesce), olio evo, sale, pepe

FETTUCCINE AL SALMONE E VODKA CON PICCOLA TARTARE

pasta fresca all'uovo, salmone fresco (pesce), salmone affumicato (pesce), panna (latte), vodka, pomodoro, cipolla, aglio, bicarbonato, aneto, limone, arancia, cipollina, timo sale, zucchero, pepe rosa

LASAGNE ALLA SELVAGGINA CON FONDUTA AL BLEU D'AOSTE

pasta all'uovo, latte (latte), burro (latte), Grana Padano (latte), panna (latte), Bleu d'Aoste (formaggio), carne di cinghiale, carne di capriolo, sedano (sedano), carota, cipolla, aglio, rosmarino, alloro, salvia, spezie, vino rosso (solfitti), passata di pomodoro (solfitti), cioccolato amaro, brodo di carne, maizena, fecola di patate

LINGUINE ALLA PESCATORA*

pasta di semola (glutine), polpo (molluschi), seppia (molluschi), cozze (molluschi), vino bianco (solfitti), cipolla, peperoni, prezzemolo, basilico, passata di pomodoro (solfitti) o pomodoro fresco, peperoncino, olio evo, aglio, alloro, 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 (crostacei, solfitti), astice* (pesce), lardo, rosmarino, Whiskey, pomodoro, porri, olio evo, sale, pepe*

RISO CARNAROLI ALLO CHAMPAGNE DRAPPIER

riso, burro (latte), Champagne (solfitti), cipolla, vino bianco frizzante (solfitti), brodo di carne (sedano), Grana Padano (latte), panna (latte), olio evo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

SPAGHETTONI ALLA CARRETTIERA

farina di semola di grano (glutine), filetti di alici o di acciughe (pesce), vino bianco (solfiti), 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

ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI E CAVOLO NERO

fagioli cannellini secchi, cavolo nero, sedano (sedano), carota, cipolla, passata di pomodoro (solfiti), aglio, salvia, rosmarino, alloro, olio evo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

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

BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA PIASTRA CON SALSA RUSTICA

carne di Angus, sale, pepe

salsa rustica 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, sale

BOCCONCINI DI AGNELLO* IN FRICASSEA

agnello, farina di frumento 00 (glutine), brodo di carne (sedano), sedano (sedano), carota, cipolla, vino bianco (solfiti), panna (latte), uovo (uova), burro (latte), olio di semi di arachide (arachidi), succo di limone, aglio, salvia, rosmarino, alloro, timo, prezzemolo, olio evo, sale, 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*

COSCIA DI ANATRA ALL'ARANCIA

anatra, sedano (sedano), carota, cipolla, timo, arancia, Grand Marnier, fondo bruno, zucchero, miele, aceto balsamico (solfiti), burro (latte), olio semi arachide (arachidi), olio evo, sale, pepe

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA

carne di bovino, rosmarino, olio evo, sale

OMELETTE AU ROQUEFORT E CROSTONE DI POLENTA

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

OMELETTE AU ROQUEFORT E SEMOLINO DOLCE

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

semolino dolce: **farina di semola (glutine), latte (latte), farina di grano 00 (glutine), pan grattato (glutine),** zucchero, scorza di limone, **uovo (uova), liquore Maraschino, olio di semi di arachide (arachidi), sale**

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

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

SPIEDINO DI POLPO FRITTO, INSALATINA DI VERZA E SALSA AGRODOLCE

polpo* (molluschi), farina di grano (glutine), uovo (uova), pangrattato (glutine), olio di semi, sale, pepe, cavolo verza, olio evo, limone

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

STINCO DI MAIALE* ALLA BIRRA CON CASTAGNE E CIPOLLINE CARAMELLATE

stanco di maiale*, burro (latte), sedano (sedano), carote, cipolle, rosmarino, salvia, birra (glutine), vino bianco (solfiti), alloro, miele, aceto (solfiti), spezie, castagne*, grappa, olio di semi, olio evo, zucchero, sale, pepe

SAUTE DI PESCE* DEL GOLFO CON CARCIOFI

gamberoni* (crostacei), polipo* (molluschi), seppia (molluschi), scorfano (pesce), carciofi, brodo di pesce (pesce), olio di semi di arachide (arachidi), farina di frumento 00 (glutine), vino bianco (solfiti), aglio, prezzemolo, aneto, olio evo, sale, pepe

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI CON CONFETTURA DI ZUCCA E ARANCE

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

PIZZE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA

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

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

‘NDUJA CALABRESE

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

VALDOSTANA

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

PIZZE BIANCHE

BURRATA E TARTARE DI GAMBERI

base pizza, burrata (latte), gamberi (crostacei), erba cipollina, aneto, olio evo, sale

FOCACCIA AL ROSMARINO

base focaccia, olio evo, sale, rosmarino

GORGONZOLA, PERE E NOCI

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

OSTIE DI BACCALA’ STUFATO E INVERNIZZINA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 29/01/26)

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*