

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

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)***, funghi secchi, 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 19/03/26)

ANTIPASTI

CARPACCIO DI GAMBERI*, SALSA AGRODOLCE E ANANAS CAMELLATO

gamberi (crostacei), zucchero, **aceto di vino (solfiti)**, **salsa di soia (soia)**, ananas, scorza di limone, erba cipollina, **ketchup (solfiti)**, olio evo, sale, pepe

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)**, **acciughe (pesce)**, **sedano (sedano)**, carota, cipolla, aglio, pomodorini, **passata di pomodoro (solfiti)**, **vino bianco (solfiti)**, **crostini di pane (glutine)**, olive, capperi, 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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 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 FINES DE CLAIRE CON ACETO DI SCALOGNO

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

PATÉ DE FOIE CON CONFETTURA E PAIN BRIOCHE

paté: fegato di vitello, salsiccia di maiale, lardo, tartufo sott'olio, scalogno, **Marsala (solfiti)**, Cognac (solfiti), rosmarino, timo, alloro, sale, pepe, olio di oliva

confettura: mele, zucchero, succo di limone

pain brioche: **farina di grano 00 (glutine)**, zucchero, **uovo (uova)**, **burro (latte)**, lievito, sale

RATATOUILLE DI VERDURE CON UOVO ALL'OCCHIO DI BUE

zucchine, melanzane, peperoni, cipolla, carota, aglio, basilico, rosmarino, prezzemolo, **salsa pomodoro (solfiti)**, **uovo (uova)**, olio evo, olio di semi di girasole, sale, pepe

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

UOVO IN CAMICIA CON FONDUTA E TOPINAMBOUR

uovo (uova), topinanbur, **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 19/03/26)

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 lompo (**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 (solfiti), passata di pomodoro (solfiti),** cioccolato amaro, **brodo di carne,** maizena, fecola di patate*

LINGUINE AI CALAMARI* E PEPERONI ARROSTITI

***pasta di semola (glutine), calamari (molluschi) vino bianco (solfiti),** cipolla, peperoni, prezzemolo, basilico, **passata di pomodoro (solfiti)** o pomodoro fresco, peperoncino, olio evo, aglio, alloro, aneto, sale, pepe*

LINGUINE ALLA PESCATORA*

***pasta di semola (glutine), polpo* (molluschi), seppia (molluschi), cozze (molluschi), vino bianco (solfiti),** cipolla, peperoni, prezzemolo, basilico, **passata di pomodoro (solfiti)** 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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

PANSOTTI ALL'ASTICE* CON BISQUE* DI CROSTACEI E PORRI

pasta all'uovo (glutine, uova), bisque di crostacei* (crostacei, solfiti), astice* (pesce), lardo, rosmarino, Whiskey, pomodoro, porri, olio evo, sale, pepe

RAVIOLINI * DEL PLIN CON SALSA NOCI E MAGGIORANA

pasta ripiena all'uovo (farina di grano – glutine, sale), noci (frutta a guscio), burro (latte), panna (latte), fondo bruno, maggiorana, 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), vino bianco (solfiti), pecorino (latte), pane tostato (glutine), prezzemolo, olio evo, sale, pepe aglio, peperoncino

SPAGHETTONI ALLA PUTTANESCA

farina di semola di grano (glutine), pomodori (solfiti), olive, acciughe (pesce), capperi, aglio, cipolla, prezzemolo, basilico, peperoncino, 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

TAGLIOLINI FAVE, GUANCIALE E PECORINO

pasta all'uovo: farina di grano (glutine), uova (uova), sale fave, guanciale di maiale, pecorino (latte), panna (latte), olio evo, sale, pepe

ZUPPA DI CECI ALL'OLIO DIAVOLETTA

ceci secchi, patate, sedano (sedano), carota, cipolla, passata di pomodoro (solfiti), aglio, salvia, rosmarino, alloro, olio evo, sale, pepe, peperoncino

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 19/03/26)

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

ENTRECÔTE DI FASSONE ALLA GRIGLIA CON SALSA RUSTICA

carne di bovino, rosmarino, olio evo, sale

*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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

GIGOT D'AGNELLO* AL FORNO CON PATATE ALLA CREMA

*agnello, **vino bianco (solfiti), sedano (sedano),** carote, cipolle, aglio, rosmarino, salvia, timo, alloro, patate, **latte (latte), panna (latte), burro (latticini),** olio di semi di girasole, 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*

OMELETTE AU ROQUEFORT E SEMOLINO DOLCE

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

OMELETTE AGLI ASPARAGI E PARMIGIANO

*omelette: **uova (uova), Grana Padano (latte),** asparagi, **burro (latte),** olio evo, sale, pepe, zucchero*

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

STINCO DI MAIALE* ALLA BIRRA CON CASTAGNE E CIPOLLINE CARAMELLATE

*stincò 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 O ERBETTE SALTATE

gamberoni* (crostacei), **polipo*** (molluschi), **seppia (molluschi)**, **scorfano (pesce)**, carciofi o erbe, **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

SUPREMA DI FARAONA IN SALSA BRASSERIE

petto di faraona, **farina di grano 00 (glutine)**, olio semi di girasole, **burro (latte)**, **panna (latte)**, **Marsala (solfiti)**, scalogno, prezzemolo, **fondo bruno**, foie gras, aglio, rosmarino, timo, sale, pepe,

SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI CON CONFETTURA DI ZUCCA E ARANCE O CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE AL LIMONE

camembert vaccino (latte), **camembert caprino (latte)**, **brie (latte)**, **roquefort (latte)**, **reblechon (latte)**,

confettura di zucca e arance: zucca, arancia, zucchero, succo di limone

confettura di cipolle rosse al limone: cipolla rossa, succo di limone, scorza di limone, zucchero, vino bianco (solfiti), sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

PIZZE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA

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

ASPARAGI E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 19/03/26)

OSTIE DI BACCALA' STUFATO E INVERNIZZINA

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 19/03/26)

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