

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

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

GIARDINIERA

produzione interna: 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

PASTA ALL'UOVO

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

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

SALSA BERNESE

uovo (uova), **aceto (solfiti)**, **vino bianco (solfiti)**, dragoncello, **burro (latte)** sale e pepe

SALSA RUSTICA IN 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

SALSA VERDE

prezzemolo, olio evo, aglio, **acciuga (pesce)**, **pane (glutine)**, **uova (uova)**, **aceto (solfiti)**, sale e pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

ANTIPASTI

ASPARAGI ALLA MIMOSA

asparagi, uova (uova), senape (senape), olio evo, prezzemolo limone sale, pepe, zucchero

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

CARPACCIO DI POLPO* ALLA MEDITERRANEA

polipo (mollusco), sedano (sedano), carota, cipolla, pomodoro, olive, aglio, prezzemolo, basilico, aneto, capperi, olio evo, limone, sale, pepe

CARPACCIO DI POLPO* CON POMODORINI, SALSA VERDE E PINOLI TOSTATI

polipo (mollusco), sedano (sedano), carota, cipolla, pomodorini, alloro, pinoli tostati (frutta secca) e salsa verde (vedasi ricetta base)

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 PERE E ZUCCHINE CON FONDUTA DI BRIE

panna (latte), burro (latte), uova (uova), latte (latte), pere, zucchine, patate, formaggio Brie (latte), Grana Padano (latte), olio evo, 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 freschi, passata di pomodoro (solfiti), vino bianco (solfiti), crostini di pane (glutine), olive, capperi, prezzemolo, basilico, peperoncino, zafferano, olio evo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

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 FINES DE CLAIRE CON ACETO DI SCALOGNO

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

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), latte (latte),** lievito, sale, miele*

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON GIARDINIERA ALLA PIEMONTESE

*prosciutto crudo Parma, **giardiniera produzione interna (solfiti, sedano)***

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON MELONE

prosciutto crudo Parma, melone

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA CON SEMOLINO DOLCE FRITTO

*prosciutto crudo Parma, **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*

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*

SCALOPPA DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE ED INSALATINA DI ANANAS E MENTA

foie gras, sale, pepe, ananas, menta, olio evo, aceto balsamico

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

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 07/06/26)

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI ALLA VECCHIA MANIERA

agnolotti: farina di grano (glutine), carne, uova, sale

ragù di carne: carne di manzo, vitello, suino, prosciutto crudo, **sedano (sedano)**, carota, cipolla, aglio, **vino bianco (solfiti)**, **vino rosso (solfiti)**, **pomodori pelati (solfiti)**, **concentrato di pomodoro (solfiti)**, **burro (latte)**, **latte (latte)**, olio evo, salvia, rosmarino, alloro, sale, pepe, noce moscata

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

FETTUCCHINE CACIO E PEPE MANTECATE IN FORMA

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

FETTUCCHINE AL BURRO, LIMONE E CAVIAR

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

FETTUCCHINE 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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

MEZZI PACCHERI ALLE COZZE, MELANZANE E CREMA DI PEPERONI

farina di semola di grano (glutine), cozze (molluschi), melanzane, peperoni, vino bianco (solfiti), cipolla, prezzemolo, basilico, origano, olio evo, aglio, sale, pepe

PACCHERI AI CALAMARI* E PEPERONI ARROSTITI

farina di semola di grano (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

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, 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

SPAGHETTONI ALLE SARDE ARRABBIATE

pasta all'uovo (glutine, uova), sarde (pesce), pomodori pelati (solfiti), pan grattato (glutine), vino bianco (solfiti), cipolla, aglio, peperoncino, alloro, basilico, prezzemolo, aneto, olio evo, sale, pepe

SPAGHETTONI POMODORO BASILICO E CIPOLLOTTO DI TROPEA

pasta all'uovo (glutine, uova), pomodori pelati (solfiti), cipolla di Tropea, basilico, aglio, olio evo, sale, pepe, zucchero

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

“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 ALLA CARBONARA DI ASPARAGI

pasta all'uovo (vedasi ricetta base)

*asparagi, guanciaie di maiale, **pecorino (latte), panna (latte), tuorlo d'uovo (uova)** olio evo, sale, pepe, zucchero*

TAGLIOLINI FAVE, GUANCIALE E PECORINO

pasta all'uovo: farina di grano (glutine), uova (uova), sale

*fave, guanciaie di maiale, **pecorino (latte), panna (latte)**, olio evo, sale, pepe*

VELLUTATA DI CROSTACEI CON TARTARE DI GAMBERO E BISQUE DI CROSTACEI*

crostacei* (crostacei, solfiti), gambero (crostacei), carote, sedano (sedano), cipolle, peperoni, finocchio, Cognac, passata di pomodoro (solfiti), farina di riso, panna (latticini), fecola di patate, amido di mais, zafferano, alloro, aneto, anice stellato, alloro, prezzemolo, olio, burro (latticini), sale, pepe,

ZUPPA DEL CASALE

*legumi secchi (ceci, fagioli, cannellini), **orzo (glutine), farro (glutine), sedano (sedano),** carota, cipolla, aglio, erbe, patate, pomodori pelati (solfiti), salvia, rosmarino, alloro, 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 07/06/26)

SECONDI PIATTI

BACCALÀ ALLA LIVORNESE CON CROSTONE DI POLENTA

baccalà (pesce), cipolla, **pomodori pelati (solfiti)**, **vino bianco (solfiti)**, alloro, **farina di grano 00 (glutine)**, olio di semi di girasole, olio evo
crostone di polenta: farina di mais, olio evo, sale, pepe

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 FASSONE ALLA GRIGLIA CON SALSA RUSTICA

carne di bovino, **salsa rustica (solfiti, sedano)**, rosmarino, olio evo, sale

ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA

carne di bovino, rosmarino, olio evo, sale

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON MAIONESE DI COZZE

carne di bovino, rosmarino, olio evo, sale, pepe

maionese di cozze: olio di semi di girasole, latte di soia (soia), uovo (uova), cozze (molluschi), aceto bianco (solfiti), vino bianco (solfiti), limone, aglio, prezzemolo, sale, pepe

FILETTO DI SAN PIETRO* ALLA MEDITERRANEA

San Pietro (pesce), patate, sedano (sedano), carota, cipolla, alloro, pomodorini, acciughe sott'olio (pesce), farina di frumento 00 (glutine), vino bianco (solfiti), olive, aglio, prezzemolo, basilico, aneto, capperi, olio evo, limone, sale, pepe

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

INVOLTINO DI CAPOCOLLO E PROVOLA CON SALSA DI MELE ALLA SENAPE

carne di maiale, provola affumicata (latticini), mele, fondo bruno, pan grattato (glutine), olio evo, aglio, rosmarino, senape (senape), sale, pepe, zucchero

OMELETTE AGLI ASPARAGI E PARMIGIANO

omelette: uova (uova), Grana Padano (latte)

asparagi, burro (latte), olio evo, sale, pepe, zucchero

OMELETTE AI CIPOLLOTTI DI TROPEA E SALSA AL PARMIGIANO

omelette: uova (uova), Grana Padano (latte), sale

cipollotti di Tropea, burro (latte), olio evo, pepe, panna (latticini), vino bianco (solfiti), zucchero

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

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

*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*

SAUTÉ DI PESCE* DEL GOLFO CON CARCIOFI O ERBETTE SALTATE

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

SCALOPPA DI LINGUA DI VITELLO IN SALSAL AL MADERA

*vitello, scalogno, **vino Madera (solfiti), fondo bruno,** olio evo, sale, pepe*

SCAMONE DI FASSONE ALLA GRIGLIA CON SALSAL BERNESE

*carne di fassone, **salsa bernese (uovo, solfiti, latte),** sale, pepe*

SPIEDINO DI POLPO FRITTO, INSALATINA DI VERZA E SALSAL 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 CAMELLATE

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*

SUPREMA DI FARAONA IN SALSAL 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,*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 07/06/26)

UOVO POCHE CON GIARDINETTO DI VERDURA E CREMA DI PARMIGIANO

uova (uova), asparagi, carote, zucchine, fave, panna (latte), Grana Padano (latte), burro (latte), olio evo, aceto di vino (solfiti), amido di mais, prezzemolo, aglio, rosmarino, 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 07/06/26)

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 07/06/26)

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 07/06/26)

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