

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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, ***vino bianco (solfiti)***, ***passata di pomodoro (solfiti)***, fecola di patate, amido di mais, zafferano, alloro, aneto, anice stellato, aneto, alloro, prezzemolo, sale, pepe

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

FONDO PESCE

ritagli di pesce (pesce) carote, ***sedano (sedano)***, cipolle, peperoni, finocchio, Cognac, ***vino bianco (solfiti)***, ***passata di pomodoro (solfiti)***, fecola di patate, amido di mais, zafferano, alloro, aneto, anice stellato, aneto, alloro, prezzemolo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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

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 AL POMODORO

pomodori pelati (solfiti), aglio, cipolla, olio evo, basilico, olio di oliva, bicarbonato di sodio, sale, 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 24/08/26)

ANTIPASTI

ASPARAGI ALLA MIMOSA

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

BRIE FRITTO, GUANCIALE ALLA PIASTRA E SALSA ALLE MELE

brie (latte), guanciale affumicato, mele, uova (uova), farina di grano tenero (glutine), pan grattato (glutine), zucchero, limone, salvia, rosmarino, olio di arachidi (arachidi), olio evo, sale, pepe

CAPELANTE SCOTTATE, SALSA AU BEURRE BLANC, CROSTINO DI PAN BRIOCHE

capelan (molluschi), burro (latte), panna (latte), vino bianco (solfiti), scalogno, aglio, alloro, rosmarino, amido di mais, olio evo, sale, pepe

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

CARPACCIO DI GAMBERI*, SALSA AGRODOLCE E ANANAS CARAMELLATO

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)

CERVO*, NOCCIOLA, RIBES

frutta a guscio, arachidi, soia, sedano, solfiti

COCKTAIL DI GAMBERI* ALLA PIASTRA E MELE CARAMELLATE

gamberi (crostacei), mele, maionese (uova), ketchup (solfiti), bisque di crostacei, zucchero, cognac, whisky, olio evo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

ESCARGOT AI TRE SAPORI

lumache (molluschi), burro (latte), passata di pomodoro (solfiti), vino bianco (solfiti), sedano (sedano), carote, cipolle, peperoncino, porri, patate, amido di mais/fecola di patate, prezzemolo, alloro, aglio, sale, pepe, olio evo/oliva/**arachide (arachidi)**

FLAN DI PERE E ZUCCHINE CON FONDUTA DI BRIE

panna (latte), burro (latte), uova (uova), late (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

GAMBERONI* AL BRANDY CON SCHIACCIATINA DI PATATE

gamberoni* (crostacei, solfiti), bisque* (crostacei, solfiti), Brandy, scalogno, patate, olio evo/oliva, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe

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

INSALATA DI MARE* CON MAIONESE DI COZZE AL PREZZEMOLO

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

insalata di mare: polipo* (molluschi), seppia* (molluschi), calamaro* (molluschi), gamberi* (crostacei), cozze (molluschi), astice* (crostacei), capesante* (molluschi), pomodoro fresco, peperoni, **sedano (sedano),** cipolla, olive, alloro, carota, olio evo, olio oliva, limone, aglio, prezzemolo, aneto, finocchio, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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*

PINZIMONIO DI VERDURE

*finocchi, carote, pomodoro, peperone, cetrioli, **sedano (sedano)**, insalata belga, olio, limone, **aceto (solfiti)**, sale, pepe*

FUNGHI PORCINI FRITTI CON MELE IN PASTELLA

*funghi porcini, mela, **farina 00 (glutine)**, **uova (uova)**, **pane grattato (glutine)**, **latte (latte)**, amido di mais, zucchero, scorza di limone, grappa, bicarbonato/lievito, sale, **olio di arachidi (arachide)***

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*

PROSCIUTTO CRUDO SERRANO CON GNOCCO FRITTO

*prosciutto crudo Serrano, **farina 00 (glutine)**, strutto, sale, bicarbonato di sodio/lievito, **olio di semi di arachide (arachidi)***

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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

SFOGLIATELLA DI VERDURE CON CREMA DI PECORINO

pasta sfoglia* (latte), **burro (latticini)**, **uovo (uovo)**, carote, zucchine, cavolo, cipolla, peperone, pomodoro fresco, aglio, prezzemolo, rosmarino, basilico, olio evo, sale, pepe

crema pecorino: **pecorino (latte) Grana Padano DOP (latte)**, **panna (latte)**, amido di mais, addensante xantana, pepe, sale

SINFONIA DI VERDURE IN CONSERVA

zucchine in carpione: zucchine, **sedano (sedano)**, carote, cipolle, alloro, salvia, bacche di ginepro, **aceto (solfiti)**, **vino bianco (solfiti)**, **olio di arachidi (arachidi)**, zucchero, sale, pepe

peperoni sott'olio: peperoni, aglio, basilico, olio evo, sale e pepe

melanzane alla griglia: melanzane, aglio, origano, basilico, prezzemolo, olio evo, sale e pepe
funghetti in salsa, funghi champignons, **vino bianco (solfiti)**, **aceto (solfiti)**, alloro, rosmarino, aglio, sale, pepe, **salsa rustica in agrodolce**, **salsa verde**

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 24/08/26)

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI ALLA VECCHIA MANIERA

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

AGNOLOTTI DEL PLIN* CON FONDUTA DI TOMA E NOCCIOLE

pasta ripiena all'uovo (**farina di grano – glutine**, sale),

toma (latte), **latte (latte)**, **panna (latte)**, **tuorlo d'uovo (uova)**, **nocciole (frutta a guscio)**, **burro (latte)**, sale, pepe

CREMA FREDDA DI POMODORO E BURRATA

pomodori freschi, cetrioli, peperoni, cipolla, basilico, **pane raffermo (glutine)**, **burrata (latte)**, **aceto (solfiti)**, olio evo, zucchero, sale, pepe

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

GNOCCHI DI SEIRAS E RAGU' VEGETALE

latte, **arachidi**, **sedano**

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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 AL PESTO DI ZUCCHINE

pasta di semola (glutine), zucchine, basilico, prezzemolo, aglio, pinoli (frutta a guscio), pecorino (latte), grana padano dop (latte), zucchero, olio evo, olio di oliva, 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

MAFALDA AI GAMBERI E CREMA DI PATATE AL PESTO

pasta di semola (glutine), gamberi (crostacei), bisque, patate, basilico, pinoli (frutta a guscio), pecorino (latte), grana padano dop (latte), prezzemolo, aglio, vino bianco (solfiti), olio evo, olio di oliva, zucchero, sale, pepe

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*

PACCHERI AL RAGÙ DI POLIPO*

farina di semola di grano (glutine), polpo* (molluschi), 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 24/08/26)

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

PAPPARDELLE AL RAGÙ GENOVESE

pasta all'uovo (glutine, uova), carne di manzo, carne di maiale, cipolla, sedano (sedano),
carote, aglio, rosmarino, alloro, salvia, prezzemolo, **vino bianco (solfiti), fondo bruno (vedasi**
ricetta base), olio evo, sale, pepe

PENNETTE AL SALMONE E VODKA

pasta di semola (glutine), salmone fresco (pesce), salmone affumicato (pesce), panna
(latte), vodka, pomodoro, cipolla, aglio, bicarbonato, aneto, limone, arancia, cipollina, timo,
sale, zucchero, pepe rosa

RAVIOLI DI MAGRO*, BURRO SALVIA E PROFUMO DI LIMONE

pasta ripiena all'uovo (farina di grano – glutine, sale), burro (latte), olio evo, scorza di limone,
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 ALL'ASTICE*, BISQUE ALLO ZAFFERANO E POMODORINI CONFIT

pasta all'uovo (glutine, uova), astice e gamberi (crostacei), bisque, zafferano, pomodori
freschi, aglio, basilico, prezzemolo, origano, timo, olio evo, zucchero, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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 POMODORINI, ACCIUGHE E ZAFFERANO

pasta all'uovo (glutine, uova), pomodorini, acciughe (pesce), zafferano, aneto, peperoncino, prezzemolo, 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

SPAGHETTONI POMODORO FRESCO, OLIVE LECCINO E PEPERONI ARROSTITI

pasta all'uovo (glutine, uova), pomodori freschi, passata di pomodoro (solfiti), olive, peperoni, basilico, cipolla, aglio, origano, olio evo, sale, pepe, zucchero, bicarbonato

“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

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE E CIALDA DI PARMIGIANO

pasta all'uovo: farina di grano (glutine), uova (uova), sale
ragù di carne: carne di manzo, carne di vitello, carne di suino, prosciutto crudo, **sedano (sedano), carota, cipolla, vino bianco (solfiti), vino rosso (solfiti), pomodori pelati (solfiti), concentrato di pomodoro (solfiti), burro (latte), latte (latte),** aglio, olio evo, salvia, rosmarino, alloro, sale, pepe, noce moscata
grana Padano dop (latticini), semola (glutine)

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA DI ASPARAGI

pasta all'uovo (vedasi ricetta base)
asparagi, guanciale di maiale, pecorino (latte), panna (latte), tuorlo d'uovo (uova) olio evo, sale, pepe, zucchero

TAGLIOLINI CON CREMA AL PROFUMO DI ROSMARINO E TARTUFO NERO

pasta all'uovo (vedasi ricetta base)
patate, scalogno, rosmarino, panna (latte), fondo bruno (vedasi ricetta base), burro (latte), tartufo nero sott'olio, sale, pepe, olio evo/oliva

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

TAGLIOLINI FAVE, GUANCIALE E PECORINO

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

*fave, guancia 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,*

VELLUTATA DI FUNGHI CHAMPIGNONS CON CROSTINO AL FOIE GRAS*

*funghi champignons, patate, **vino bianco (solfiti)**, Marsala (solfiti), fecola di patate, pane (glutine), panna (latte), burro (latte), foie gras, scalogno, aglio, cipolla, alloro, prezzemolo, olio, sale, pepe, timo*

VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PASSATELLI

***Grana Padano Dop (latte)**, pan grattato (glutine), zucchine, patate, spinaci, **panna (latte)**, **farina di semola in spolvero (glutine)**aglio, cipolla, alloro, prezzemolo, basilico, scorza di limone, olio evo, olio oliva, noce moscata, 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 CIPOLLE GRATINATA

*cipolle, **burro (latte)**, **vino bianco (solfiti)**, **farina di frumento 00 (glutine)**, brodo di carne (sedano), **pane tostato (glutine)**, lievito, acqua, sale, **Fontina DOP (latte crudo)**, **Grana Padano DOP (latte)**, alloro, olio evo/oliva, 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 24/08/26)

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

CARRÉ DI MAIALINO* AL FORNO

carne di maiale*, carne di manzo, **fondo bruno (vedasi ricetta base)**, carote, **vino rosso (solfiti)**, **vino bianco (solfiti)**, cipolle, **burro (latte)**, **sedano (sedano)**, **concentrato di pomodoro (solfiti)**, funghi secchi, aglio, salvia, maggiorana, alloro, rosmarino, timo, zucchero, miele, olio di oliva, sale, pepe

CONIGLIO IN PORCHETTA

coniglio, salsiccia, pancetta, lardo, fondo bruno

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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 ANGUS ALLA GRIGLIA CON SALSA AL PEPE VERDE

*carne di bovino, **fondo bruno (vedasi ricetta base)**, **panna (latte)**, **pepe verde**, **senape (senape)**, Brandy, amido di mais/fecola, sale, pepe, **burro (lattie)**, olio evo/oliva*

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

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 MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA SENAPE

*carne di bovino, rosmarino, olio evo, sale, pepe
salsa alla senape: **fondo bruno**, **panna (latte)**, **senape (senape)**, **burro (latte)**, **Cognac (solfiti)**, amido di mais, 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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

MAIALINO ALLA MILANESE CON CRUDAIOLA DI VERDURE ALLA MENTA

carne di maiale, uova (uova), farina 00 (glutine), pan grattato (glutine), olio di semi di arachide (arachide), pomodorini, cetrioli, peperoni, cipolla, aglio, basilico, menta, prezzemolo, aceto (solfiti), olio evo, sale, pepe

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 AI FUNGHI CHAMPIGNON

uova (uova), Grana Padano DOP (latte), funghi champignons, patate, vino bianco (solfiti), Marsala (solfiti), fecola di patate, panna (latte), fondo bruno (vedasi preparazioni), burro (latte), scalogno, aglio, cipolla, alloro, prezzemolo, olio, sale, pepe, timo,

OMELETTE AI FUNGHI CON FONDUTA AL BLEU D'AOSTE

uova (uova), Grana Padano DOP (latte), funghi champignons/porcini, vino bianco (solfiti), fecola di patate/amido di mais, panna (latte), Bleu d'Aoste (latte), fondo bruno (vedasi ricetta base), burro (latte), scalogno, aglio, cipolla, alloro, prezzemolo, olio, sale, pepe, timo

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*

PETTO D'ANATRA AL ROSMARINO CON SALSA DI PESCHE ALL'AMARETTO

carne di anatra, pesche, amaretti (frutta a guscio, uova), fondo bruno, vino moscato (solfiti), rosmarino, burro (latte), amido di mais, olio di oliva, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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*

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*

SAUTE' DI PESCE* CON ERBETTE, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

gamberoni* (crostacei)**, **polipo* (molluschi)**, **seppia e calamari (molluschi)**, **scorfano o san pietro o ombrina (pesce)**, erbette, **brodo di pesce (pesce)**, **olio di semi di arachide (arachidi)**, **farina di frumento 00 (glutine)**, **vino bianco (solfiti)**, peperoni, **pomodoro o passata (solfiti)**, peperoncino, aglio, prezzemolo, basilico, aneto, olio evo, sale, pepe, **crostini di pane (glutine)

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*

SEDANO RAPA E FOIE GRAS*

sedano, glutine, lattosio, solfiti

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

STINCO DI MAIALE* ALLA BIRRA CON CASTAGNE E CIPOLLINE CARAMELLATE

*stincino 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 SALSIA 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

TAGLIATA DI SEPIE* AI FERRI CON VERDURE AL SALMORIGLIO

sepie (molluschi), melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, cipolle, **sedano (sedano)**, **pan grattato (glutine)**, carote, aglio, prezzemolo, alloro, origano, peperoncino, olio evo, **aceto (solfiti)**, sale, pepe

TRANCIO DI OMBRINA IN GUAZZETTO

ombrina (pesce), pomodoro fresco, **passata di pomodoro (solfiti)**, peperone, aglio, prezzemolo, cipolle, carote, **sedano (sedano)**, finocchio, **cozze (molluschi)**, olive, capperi, basilico, **crostini di pane (glutine)**, Cognac, **vino bianco (solfiti)**, fecola di patate, amido di mais, zafferano, alloro, aneto, anice stellato, sale, pepe

UOVO POCHÉ 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

UOVO POCHÉ, COULIS DI POMODORO E CREMA DI BURRATA AL BASILICO

uova (uova), **salsa di pomodoro (solfiti)**, pomodoro fresco, aglio, cipolla, basilico, **mozzarella di bufala (latte)**, **burrata di bufala (latte)**, **panna (latte)**, **aceto di vino (solfiti)**, amido di mais, olio evo, olio di oliva, sale e pepe, zucchero, bicarbonato

ZUPPETTA DI COZZE CON CROSTONE DI PANE

cozze (molluschi), **pomodori pelati (solfiti)**, aglio, cipolla, peperoni, basilico, prezzemolo, **vino bianco (solfiti)**, **pane (glutine)**, olio evo, sale, pepe

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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), Bleu d'Aoste (latte), fontina DOP (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 24/08/26)

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

RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP

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

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 24/08/26)

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

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 24/08/26)

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.**

ORZO E UVA
glutine, solfiti, latte

FRUTTA

*ananas
meloni
uva
arance
mandaranci o mandarini
mele
pere*