LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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 28/10/26)

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*

PATATE AL FORNO

patate, olio evo/oliva, ***burro (latte),*** *aglio, cipolla, rosmarino, alloro, salvia, timo*

SCHIACCIATINA DI PATATE

patate, olio evo/oliva, prezzemolo, erba cipollina, aneto, timo, sale, pepe

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 28/10/26)

ANTIPASTI

ASPARAGI ALLA MIMOSA
*asparagi, **uova (uova), senape (senape),** olio evo, prezzemolo limone sale, pepe, zucchero*

BACCALA' MANTECATO AI PORRI CON CROSTINO DI POLENTA
***baccalà (pesce**), patate, porri, cipolla, aglio, olio evo, **latte (latte**), **panna (latte),** prezzemolo, alloro, pepe, amido di mais, fecola di patate*
*crostone di polenta**: farina di mais, farina di grano saraceno, **olio di arachide (arachidi),** sale, pepe*

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*

CAPESANTE SCOTTATE, SALSA AU BEURRE BLANC, CROSTINO DI PAN BRIOCHE
***capesante (molluschi), burro (latte), panna (latte), vino bianco (solfiti),** scalogno, aglio, alloro, rosmarino, amido di mais, olio evo, sale, pepe*
*pain 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

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

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*

FRITTELLE DI ZUCCA ALLA MANTOVANA CON CREMA AL PARMIGIANO

zucca, ***uova (uova), farina (glutine), latte (latte), amaretti (frutta a guscio, solfiti),*** *mostarda di frutta, lievito/bicarbonato, amido di mais, sale, pepe,* ***olio di arachide (arachidi),*** *Grana Padano DOP (latte),* ***panna (latte****), sale*

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

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*

PORCINI FRITTI CON MELE IN PASTELLA
funghi porcini, mela, ***farina 00 (glutine), uova (uova), pan 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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

SAUTÉ DI CARCIOFI E CALAMARI*

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

SAUTE' DI GAMBERI* ALL'AGLIO

gamberi* (crostacei), *aglio, olio,* ***burro (latte****), prezzemolo, peperoncino,* ***vino bianco (solfiti),*** *sale, pepe,* ***crostini di pane (glutine)***

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*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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 28/10/26)

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*

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*

FUSILLONI 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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

GNOCCHI DI SEIRAS E RAGU' VEGETALE
latte, arachidi, sedano

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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

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,** 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*

RAVIOLINI DEL PLIN* CON FONDUTA DI TOMA ALLE NOCI

***pasta ripiena all'uovo (farina di grano – glutine,** sale, **toma (latte), latte (latte), panna (latte), tuorlo d'uovo (uova), noci (frutta a guscio, solfiti), burro (latte),** sale, pepe**,** maizena/fecola*

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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

SPAGHETTONI ALLA 'NDUJA

farina di semola di grano (glutine), pomodori pelati (solfiti), 'N*duja, cipolla, aglio,* ***vino bianco (solfiti)****, olio evo/oliva, basilico, prezzemolo, rosmarino, bicarbonato, sale, pepe*

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*

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 GRANA PADANO DOP

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 (latte), semola (glutine)***

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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 AL RAGU' DI LEPRE*

pasta all'uovo (vedasi ricetta base)
*carne di lepre**, ***sedano (sedano),*** *carota, cipolla,* ***vino rosso (solfiti), pomodori pelati (solfiti), concentrato di pomodoro (solfiti), burro (latte), fondo bruno (vedasi ricetta base)****, aglio, olio evo/oliva, salvia, rosmarino, alloro, sale, pepe, noce moscata, chiodi di garofano, ginepro, cannella*

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 (latticini),*** *tartufo nero sott'olio, sale, pepe, olio evo/oliva*

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*

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

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

ZUPPA DEL CASALE

legumi secchi (ceci, fagioli, cannellini), ***orzo (glutine), farro (glutine), sedano (sedano),*** *carota, cipolla, aglio, erbette, patate,* ***pomodori pelati (solfiti****), salvia, rosmarino, alloro, olio evo, sale, pepe*

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

ZUPPA DI CECI ALL'OLIO DIAVOLETTO

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), 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 28/10/26)

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 di arachide (arachidi),** sale, pepe*

BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA PIASTRA CON SALSA ALLA LIONESE

*carne di Angus, **vino bianco (solfiti), vino rosso (solfiti), burro (latte), fondo bruno (vedasi ricetta base)**, cipolla, zucchero/caramello, olio evo, alloro, rosmarino, sale, pepe, amido di mais/fecola di patate*

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 (vedasi ricetta base)***

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

ENTRECOTE 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 (latte),** olio evo/oliva*

ENTRECOTE DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA LIONESE

*carne di bovino, **vino bianco (solfiti), vino rosso (solfiti), burro (latte), fondo bruno (vedasi ricetta base)**, cipolla, zucchero/caramello, mele, pere, cannella, garofano, ginepro, olio evo, alloro, rosmarino, sale, pepe, amido di mais/fecola di patate*

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 ORATA* IN GUAZZETTO CON SCHIACCIATINA DI PATATE

***orata* (pesce), pomodori pelati (solfiti),** olive, capperi*
***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*
schiacciatina di patate: patate, olio evo/oliva, prezzemolo, erba cipollina, aneto, timo, sale, pepe

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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

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

OMELETTE AL RADICCHIO CON FONDUTA DI GORGONZOLA

*omelette: **uova (uova), Grana Padano (latte**), radicchio, fecola di patate/amido di mais, **panna (latte), Gorgonzola (latte**), **fondo bruno (vedasi ricetta base), burro (latte),** scalogno, aglio, cipolla, alloro, prezzemolo, olio, sale, pepe, timo*

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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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, solfiti), fondo bruno (vedasi ricetta base), vino moscato (solfiti),** rosmarino**, burro (latte),** amido di mais, olio di oliva, 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*

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*

PUNTA DI VITELLO AL FORNO CON SALSA AI PORCINI

*carne di vitello, carote, **vino bianco/rosso (solfiti),** cipolle, **burro (latte), sedano (sedano), concentrato di pomodoro (solfiti),** funghi secchi**,** funghi porcini freschi, aglio, salvia, maggiorana, alloro, rosmarino, timo, prezzemolo, pepe, sale, amido di mais/fecola di patate*

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*

CASINO DE LA VALLEE SAINT VINCENT VALLE D'AOSTA

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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

gamberoni* (crostacei, solfiti), 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****),* ***crostini di pane (glutine), vino bianco (solfiti),*** *peperoni,* ***pomodoro o passata (solfiti) ,*** *peperoncino,* ***aglio,*** *prezzemolo, basilico, aneto, olio evo, sale, pepe*

SCALOPPA DI LINGUA DI VITELLO IN SALSA AL MADERA

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

SCAMONE DI FASSONE ALLA GRIGLIA CON SALSA 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 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

stinco 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 SALSA BRASSERIE

petto di faraona, ***farina di grano 00 (glutine),*** *champignons, olio semi di girasole,* ***burro (latte), panna (latte), Marsala (solfiti),*** *scalogno, prezzemolo,* ***fondo bruno (vedi ricetta base),*** *foie gras, aglio, rosmarino, timo, sale, pepe, amido di mais/fecola di patate*

TAGLIATA DI SEPPIE* AI FERRI CON VERDURE AL SALMORIGLIO

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

LIBRO DEGLI INGREDIENTI
RISTORANTE BRASSERIE

(ultimo aggiornamento 28/10/26)

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*

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 28/10/26)

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 28/10/26)

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 28/10/26)

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