

Alcune proposte dell'Angolo Divino



questo pallino ° segnala i piatti privi di glutine

Il + segnala la presenza di allergeni : chiedere al personale

Il - segnala i nostri prodotti abbattuti termicamente

seguì i colori !!!!

nero: con proteine animali, rosso: vegetariani, verde: vegani

ANTIPASTI

- +° Sformatino di Verdure e Ricotta con Crema al Roccaverano.
- +° Tartare di Fassona con Crema di Pomodori secchi e Olive taggiasche
- +° Tris "Piemonte": Tartare di Fassona, Roccaverano con Miele e Nocciole e filetti di Acciuga
- +° Da Lollo: Bresaola con crema di Melanzana bruciata, Fichi secchi e Harissa
- +° Peperone al forno con crema di Pomodori Secchi, Olive taggiasche e Mandorle tostate
- +° Insalata russa con Verdure croccanti e Mela renetta
- +° Tris di Formaggi di Piccoli produttori con la nostra Marmellata

PRIMI PIATTI

- + Tagliolino verde all'uovo con °Ragù Bianco di Salciccia di Bra
- + - Ravioli del Plin di carne con: °ragù di Fassona, oppure in Scodella col Vino.. ..o con Granella di Pistacchi
- + - Ravioli di Verdura con °crema al Parmigiano con granella di Nocciole
- + Tagliatelle all'uovo al Ragù di Fassona
- +° Riso Nero e Rosso con Mirepoix di Verdure al Curry di Zanzibar
- +° Vellutata di Cavolo Viola, Patate e Limone
- +° GLUTEN FREE: Pasta senza glutine... con condimento disponibile in lista, a Vostro piacere





SECONDI PIATTI

- +° Stracotto di Fassone all' Albarossa con Mash di Patate
- +° Capunet: involtini di Verza ripieni di Salsiccia di Bra su crema Babaganoush
- +° Coniglio cotto in Tegame con Patate e Olive
- + il nostro Seitan artigianale con Ratatouille di Verdure
- +° Involtoni di Melanzane e Tofu con Yogurt di Soya
- +° Selezione di Formaggi con la nostra Marmellata e Miele bio
- +° Tagliere Salumi e Formaggi

.....Alcuni dei nostri dolci piaceri "divini"

+ tutti i dolci possono contenere allergeni: chiedere al personale
° dolci gluten free

- + "Lo scomposto": rivisitazione del tiramisù di Donatella
(Crema mascarpone, Caffè espresso, Savoiaardi)
- + Bacini di Dama con bicchierino di Passito
- +° Tortino di Mele con Crema alla Vaniglia delle isole Mauritius
- +° Pera cotta sotto vuoto, alla Cannella
- +° La Crema Veg al Cioccolato extra fondente con purea di Frutti Rossi
e granella di Mandorle
- +° Torta di Nocciole con Crema al Moscato
- +° Caffè divino: Espresso, crema al Mascarpone, gocce di Cioccolato e
granella di Nocciole



Some ideas from our Chef...



this dot ° points out the gluten-free dishes

This Plus sign + points out the presence of allergens: ask the staff

Look for the colors!! black color: animal proteins, green color: vegan dishes, red: vegetarians.

STARTERS....

- +° Vegetable flan (vegetable, ricotta cheese and eggs) with Robiola Cream
- +° Our Beef Tartare, flavored with Dried Tomatoe and Olive Cream
- +° Bresaola, smoked Aubergines cream, dried Figs and Harissa butter
- +° Tris "Piemonte": Fassona tartare, desalted Anchovies,
Robiola cheese with Honey and Hazelnuts
- +° Baked Pepper "flower" with Dried Tomatoe cream, Olives, and chopped Almonds
- +° Three tastes of cheeses from small producers served with our Marmelade
- +° Olivier salad with crunchy vegetables and Pippin Apple

FIRST COURSES ...

- + - Meat Ravioli with: 1- Beef °ragout, 2- in the cup, with Wine and the spoon..
3- or with Oil and chopped Pistachios
- + - Vegetable Ravioli with °Parmisan cream and Hazelnut crumble
- + Tagliolini (egg pasta) with °white Ragù of Bra Sausage (no tomatoe sauce)
- + Tagliatella (egg pasta) with Beef Ragù
- +° Black and Red Rice with Vegetable mirepois flavoured with Tanzanian Curry
- +° Red Cabbage Cream with Potatoes and Leeks

- +° GLUTEN FREE Pasta with Robiola cheese Cream and chopped Hazelnuts
.....or any of the Sauces in the list above





SECOND COURSES...

- +° Fassona (beef) stewed with Albarossa wine served with Mashed Potatoes
- +° Traditional Capunet: Cabbage rolls filled with Bra sausage with Babaganoush cream
- +° Rabbit cooked in the Pan with Potatoes , Onions and Olives
- + Homemade Seitan served with Ratatouille
- +° Aubergines rolls filled with Tofu, Legumes and Veggies served with Soy Yogurt
- +° Six tastes of cheese served with our Marmelade and Honey
- +° Platter of Salami and Cheese

.....Our Desserts.....

*every dessert might contain allergens: ask the staff
° gluten-free desserts

+° "Lo scomposto": our reinterpretation of Tiramisù
(mascarpone cream, espresso coffee, savoy biscuits)

+° Hazelnut pie with Moscato cream

+° Little Bacini di Dama (biscuits) with Passito wine

+° Apple Pie with Mauritius Vanilla cream

+° Poached Pears flavoured with Cinnamon

+° Vegan chocolate cream with red fruits sauce and chopped almonds

+° Caffè Divino: Espresso, Mascarpone, chocolate drops and chopped Hazelnuts

