

Etho'

food & wine

IL RISTORANTE

INFO E PRENOTAZIONI: 379 146 21 38



ETHO_FOODANDWINE



ETHÒ FOOD & WINE

PARMIGGIANA DI ZUCCHINE E PATATE, TOMA SAPORITA ED EMULSIONE AL BASILICO (7)	13,00
TARTARE GROSSOLANO DI TONNO ROSSO E CONCASSE DI POMODORO IN CESTINO DI PASTA FILLO CONDITO CON EMULSIONE DI ACCIUGHE E OLIO EXTRA, MAIONESE ALL ' AGLIO NERO	15,00
VITELLO TONNATO CLASSICO ALLA MODA DEL CANAVESE (3)	14,00
MEDAGLIONI DI POLENTA GRIGLIATA CON ZOLA DOLCE E CIPOLLE CARAMellate (7)	13,00
SPAGHETTONE IN BIANCO CON UOVO IN CAMICIA E BOTTARGA PREGIATA DI MUGGINE (3,4)	15,00
MEZZEMANICHE SPADELLATE AL PESTO GENOVESE CON FAGIOLINI E PATATE	13,00
PACCHERI IN PADELLA CON FONDUTA DI POMODORO FRESCO E BASILICO CON SCAGLIE DI RICOTTA SALATA (3)	12,00
CASERECCE CON CREMA DI STRACCIATELLA, N ' DUJA E NOCI SBRICIOlate (7, 8)	13,00
RISOTTO RE CARLO SFUMATO AL PIGATO E MANTECATO CON ZOLA DOLCE E DADOLATA DI PERE WILLIAMS (7)	13,00
FUSILLONI FRESCHI ALLA MEDITERRANEA CON POLIPO E CALAMARI IN UMIDO, EMULSIONE ALLA MENTA (4)	15,00
COSCETTE DI POLLO STUFATE ALLA BIRRA, CREMOLATA DI VERDURE E RISO BASMATI	16,00
DARNA DI SALMONE AL CARTOCCIO DI CARTA FATA CON LE SUE VERDURE E INTINGOLO ALLA MEDITERRANEA (4)	20,00
COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRATICOLA CON GRANI DI SALE MALDON E PATATA AL CARTOCCIO CON BURRO LAVORATO ALLE ERBE DI PROVENZA	22,00
STEAK TARTARE DI MANZO (GR. 180)	
BATTUTA AL COLTELLO E CONDITA AL MOMENTO, PATATE AL FORNO (1)	17,00

TUTTI I SECONDI COMPRENDONO IL CONTORNO DI STAGIONE

LE PINSE

LA CLASSICA: PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI BASILICO	11,00
LA ROBUSTA: PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	12,00
LA ROMAGNOLA: PASSATA DI POMODORO, CRUDO E BURRATA	16,00
LA TIROLESE: PASSATA DI POMODORO, SPECK, BRIE	14,00

I NOSTRI HAMBURGER

IL VEGETARIANO (CECI, PATATE, RISO, FAGIOLINI, ERBE AROMATICHE) (10,3) *	13,00
DI MANZO PIEMONTESE (10,3) *	14,00
DI PESCE (CODE DI GAMBERI, CECI, RISO BIANCO E PATATE) (1,2)	15,00
SERVITI CON PATATE AL FORNO E LE SUE SALSE	

ALTRIMENTI...

TAGLIERE MISTO DI SALUMI, PANE NERO DI COIMO (8)	12,00
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E NON CON COMPOSTE DI FRUTTA, PANE NERO DI COIMO (8)	12,00

LE INSALATE

MEDITERRANEA:	PACHINO, FILETTI DI AGRUMI, GENTILE, RADICCHIO, CODE DI GAMBERO SGUSCIATE E SEMI DI ZUCCA	13,00
CALVARIO:	INSALATA VERDE CROCCANTE, PACHINO, BOCCONCINI DI POLLO ROSOLATI E SCAGLIE GROSSOLANE DI GRANA	12,00
LA GRECA:	POMODORO, SONGINO, LATTUGA, OLIVE VERDI, FETA E SEMI DI ZUCCA	12,00
CLASSICA:	INSALATA VERDE, SONGINO, RADICCHIO, MAIS, TONNO, POMODORO E MOZZARELLA	11,00

**ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI
NELL ' ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011**

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI	8	FRUTTA A GUSCIO (VALE A DIRE MANDORLE) , NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DAL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG / KG
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)	14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO ED È POSSIBILE CONSULTARE L ' APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA.

* PRODOTTO CONGELATO