

Etho'

food & wine

IL RISTORANTE

INFO E PRENOTAZIONI: 379 146 21 38



ETHO_FOODANDWINE



ETHÒ FOOD & WINE

TEGAME DI POLENTINA MORBIDA CON GORGONZOLA, MASCARPONE E NOCI (7,5)	12,00
VITELLO TONNATO CLASSICO ALLA MODA DELLE VALLI DI LANZO (3)	13,00
PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE, STRACCIATELLA FRESCHISSIMA E BASILICO (7)	13,00
PETALI DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA ALLA BRACE DI FRUTTA, CREMA ACIDA ALL ' ERBA CIPOLLINA E TOAST CALDI (7)	14,00
POKÈ DI RISO BASMATI, CECI, LENTICCHIE, PACHINO, OLIVE DI RIVIERA, CODE DI GAMBERI E RIDUZIONE AL WASABI (2,4,1)	14,00
RAVIOLONI DI PASTA FRESCA ALL ' OSSOBUCCO ALLA MILANESE SALTATI AL BURRO D ' ALPE E SALVIA (3,7)	14,00
PACCHERI SPADELLATI CON BOCCONCINI DI PESCE SPADA, POMODORINI DI PACHINO E MELANZANE (4)	14,00
MEZZEMANICHE SALTATE AL RAGÙ BIANCO DI SANATO PROFUMATO ALLE ERBE DI CAMPO (9)	13,00
RISOTTO RE CARLO MANTECATO ALLA CREMA DI ZUCCA E SALSICCETTA AL NATURALE (7)	13,00
CREPELLINE AI FUNGHI PORCINI FATTE IN CASA GRATINATE AL FORNO (7,3)	14,00
COSTOLETTINE DI MAIALINO DA LATTE ALLA GRATICOLA SU LETTO DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CARAMELLATE E PATATE AL FORNO	16,00
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PORCINI TRIFOLATI, PATATE AL FORNO	20,00
CODE DI GAMBERONI CON PANATURA DI PANKO SU LETTO DI CAPONATINA ALLA SICILIANA (1,2,8)	17,00
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	10,00
LA ROBUSTA: PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	11,00
LA BIANCA: MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA	13,00
LA TIROLESE: PASSATA DI POMODORO, SPECK, BRIE	13,00

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

RUSTICA: SONGINO, POMODORI, MOZZARELLINE, FILETTI DI MELE, NOCI E MANDORLE AFFETTATE	11,00
CALVARIO: INSALATA VERDE CROCCANTE, PACHINO, BOCCONCINI DI POLLO ROSOLATI E SCAGLIE GROSSOLANE DI GRANA	11,00
LA GRECA: POMODORO, SONGINO, LATTUGA, OLIVE VERDI, FETA E SEMI DI ZUCCA	12,00
INSALATONA CLASSICA DI STAGIONE	9,00

**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