

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
BRESAOLA OSSOLANA ARTIGIANALE CON MOUSSE DI CAPRINO LAVORATO	14,00
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)	13,00
TAGLIOLINI NERI DI PASTA FRESCA CON CREMA DI PISELLI E MENTA	14,00
RISOTTO RE CARLO ALLA MILANESE CON SPECK CROCCANTE E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO	14,00
FUSILLONI FRESCI 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
FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE, AL FORNO CON EMULSIONE AL BASILICO E FLAN AGLI SPINACI	20,00
TAGLIATA DI BUE ALLA GRATICOLA AL BATTUTO SAPORITO PATATE AL FORNO	19,00
STEAK TARTARE DI MANZO (GR. 180) BATTUTA AL COLTELLO E CONDITA AL MOMENTO, PATATE AL FORNO (1)	17,00

TUTTI I SECONDI COMPREDONO 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 TIROLESE: PASSATA DI POMODORO, SPECK, BRIE	14,00
LA ROMAGNOLA: PASSATA DI POMODORO, CRUDO E BURRATA	16,00

I NOSTRI HAMBURGER

IL VEGETARIANO (CECI, PATATE, RISO, FAGIOLINI, ERBE AROMATICHE) (10,3) *	13,00
DI MANZO PIEMONTESE (10,3) *	14,00
DI POLLO	13,00

SERVITI CON PATATE AL FORNO E LE SUE SALSE

ALTRIMENTI...

TAGLIERE MISTO DI SALUMI, PANE NERO DI COIMO (8)	14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E NON CON COMPOSTE DI FRUTTA, PANE NERO DI COIMO (8)	14,00

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 PEGAN, 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