



BIENVENUE CHEZ Al Bial!

Vous trouvez ci-dessous nos propositions de menu: la cuisine de Marco se promène sur trois différents “chemins”, pour répondre au mieux au goût et à l’appétit de nos hôtes.

Les menus sont conçus pour être équilibrés: nous ne voulons pas limiter le choix d’un menu commun pour toute la table, mais nous demandons que les menus ne soient pas modifiés.

De plus, les hôtes qui seront heureux de choisir à la carte, pourront le faire en toute liberté.

Nous en informons nos aimables Clients:

- on va servir de l’eau potable, pétillante ou plate, traitée par un système de filtrage conforme aux normes en vigueur - € 2,00 / bouteille 0,700 l.;
- certains produits sont traités avec un abaissement rapide de la température, conformément au règlement CE n. 852/04.

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Conformément au règlement européen 1169/2011, les catégories d’allergènes présents parmi les ingrédients spécifiquement utilisés dans les préparations ont été indiquées à côté de chaque plat.

En cas d’allergies et/ou d’intolérances particulières, le gentil client peut s’adresser directement aux propriétaires du restaurant, afin qu’ils puissent répondre aux besoins spécifiques.



MENU GASTRONOMIQUE

■

€ 48,00

Un petit amuse-bouche

Chou-fleur 'panna cotta',
morue fumée cuite à basse température,
extrait de tomate et de betterave

(ALLERGENES: poisson, lactose, noix, gluten)

À la carte: € 13,00

Veau poêlé, petite salade de choux,
crème de lait, anchois et œuf mariné

(ALLERGENES: lactose, poisson, œuf, céleri, sulfites)

À la carte: € 15,00

Tagliolini,
velouté de truffe noire, cèpes en poudre

(ALLERGENES: gluten, œuf, lactose, sulfites)

À la carte: € 15,00

Surlonge d'une durée de 40 jours,
confiture de radicchio, pommes confit

(ALLERGENES: sulfites, céleri)

À la carte: € 24,00

Crèmes aux châtaignes et chocolat Domori,
gelée de kaki, crumble aux amandes

(ALLERGENES: œuf, lactose, noix, gluten, sulfites)

À la carte: € 10,00

PETIT MENU ■ € 36,00



Amuse-bouche

“Gnocchi” de pommes de terre de montagne, sauce d’haricots cannellini, bottarga et persillade (ALLERGENES: lactose, gluten, œuf, céleri, poisson)

À la carte: € 15,00

Carré d’agneau en croûte de pain aux herbes, potiron et noisettes

(ALLERGENES: noix, gluten, céleri, sulfites, moutarde)

À la carte: € 22,00

Ricotta, poires et chocolat ...

(ALLERGENES: lactose, noix, gluten)

À la carte: € 10,00



MENU VEGETARIEN ■ € 40,00

Amuse-bouche

Cappuccino and croissant : topinambours, oignons rouges, câpres et olives

(ALLERGENES: lactose, gluten, œuf)

À la carte: € 13,00

Riz “Karbor”, figues et safran

(ALLERGENES: céleri, lactose)

À la carte: € 14,00 (pour la sélection à la carte, min. 2 portions)

Omelette à la vapeur, légumes aigre-doux, miel et framboise

(ALLERGENES: lactose, œuf, céleri)

À la carte: € 14,00

Ricotta, poires et chocolat ...

(ALLERGENES: lactose, noix, gluten)

À la carte: € 10,00

QUELQUES ‘EXTRA’ A LA CARTE...

Sélection de fromages piémontais (ALLERGENES: lactose)

€ 13,00

Tortelli aux cèpes, bouillon de parmesan et speck

(ALLERGENES: gluten, œuf, lactose, céleri)

€ 15,00

Dessert “alternatif”: tiramisu... ‘presque’ classique

(ALLERGENES: lactose, gluten, œuf)

€ 10,00