



## BENVENUTI Al Bial!

Di seguito trovate le nostre proposte di menu: la cucina di Marco cammina su tre diversi “sentieri”, per incontrare al meglio il gusto e l’appetito dei nostri Ospiti.

I menu sono pensati per essere bilanciati: non vogliamo vincolare alla scelta di un menu comune per tutto il tavolo, tuttavia domandiamo gentilmente che i menu non vengano variati.

Inoltre, gli Ospiti che avranno piacere di scegliere à la carte, potranno farlo in totale libertà.

Si comunica ai gentili clienti che:

- in questo ristorante serviamo acqua potabile trattata con sistema filtrante conforme alle vigenti norme, naturale o gassata - € 2,00 / bott. 0,700 l.;
- alcuni prodotti sono trattati con l’abbattimento rapido di temperatura, ai sensi del Reg. CE n. 852/04.

### INFORMATIVA ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, a fianco di ogni piatto sono state indicate le categorie di allergeni presenti tra gli ingredienti specificamente utilizzati nelle singole preparazioni.

Inoltre, in caso di particolari allergie e/o intolleranze, il gentile ospite può fare riferimento direttamente ai titolari del Ristorante, affinché si possa venire incontro alle esigenze specifiche.



## MENU “LE NOSTRE PROPOSTE”

▪

€ 48,00

### PICCOLA ENTRÉE

‘PANNA COTTA’ DI CAVOLFIORE,  
BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA AFFUMICATO,  
ESTRATTO POMODORO E BARBINA ROSSA

(ALLERGENI: pesce, lattosio, frutta a guscio, glutine)

À la carte: € 13,00

VITELLO AL ROSA, PICCOLA INSALATA DI GERMOGLI,  
CREMA DI LATTE, ACCIUGA E UOVO MARINATO

(ALLERGENI: lattosio, pesce, uovo, sedano, solfiti)

À la carte: € 15,00

TAGLIOLINI AL COLTELLO,  
VELLUTATA DI TARTUFO NERO, PORCINO IN POLVERE

(ALLERGENI: glutine, uovo, lattosio, solfiti)

À la carte: € 15,00

CONTROFILETTO ‘LA GRANDA’ FROLLATURA 40 GIORNI,  
COMPOSTA DI RADICCHIO, MELA CONFIT

(ALLERGENI: solfiti, sedano)

À la carte: € 24,00

CREMINO AI MARRONI DI CUNEO E DOMORI,  
GELÉE DI CACHI, CRUMBLE ALLA MANDORLA

(ALLERGENI: uovo, lattosio, frutta a guscio, glutine, solfiti)

À la carte: € 10,00

## MENU “QUALCOSA DI BUONO” ▪ € 36,00



### PICCOLA ENTRÉE

GNOCCHETTI DI PATATE DI MONTAGNA, RISTRETTO DI CANNELLINI, BOTTARGA E SALSA PERSILLADE  
(ALLERGENI: lattosio, glutine, uovo, sedano, pesce)

À la carte: € 15,00

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE, ZUCCA E NOCCIOLE  
(ALLERGENI: frutta a guscio, glutine, sedano, solfiti, senape)

À la carte: € 22,00

SEIRASS, PERE E CIOCCOLATO...

(ALLERGENI: lattosio, frutta a guscio, glutine)

À la carte: € 10,00



## MENU VEGETARIANO ▪ € 40,00

### PICCOLA ENTRÉE

CAPPUCCINO E BRIOCHE: TOPINAMBUR, CIPOLLA ROSSA, CAPPERI E OLIVE  
(ALLERGENI: lattosio, glutine, uovo)

À la carte: € 13,00

RISO “KARBOR” MANTECATO, FICHI E ZAFFERANO  
(ALLERGENI: sedano, lattosio)

À la carte: € 14,00 (per la scelta à la carte: minimo 2 porzioni)

OMELETTE AL VAPORE, AGRODOLCE DI VERDURE, MIELE E LAMPONE  
(ALLERGENI: uovo, lattosio, sedano)

À la carte: € 14,00

SEIRASS, PERE E CIOCCOLATO...

(ALLERGENI: lattosio, frutta a guscio, glutine)

À la carte: € 10,00

## ALCUNI IRRINUNCIABILI ‘EXTRA’ À LA CARTE...

SELEZIONE DI FORMAGGI DI FRANCO PAROLA (ALLERGENI: lattosio) € 13,00

TORTELLI DI FUNGHI PORCINI, RISTRETTO DI PARMIGIANO E SPECK  
(ALLERGENI: glutine, uovo, lattosio, sedano) € 15,00

DESSERT “ALTERNATIVO”: TIRAMISÙ... POCO CLASSICO  
(ALLERGENI: lattosio, glutine, uovo) € 10,00