

## ALLERGENI PRESENTI

### Antipasti

Parmigiana di melanzane (7) • Vitello tonnato (3-7)  
Tonno di Coniglio (9) • Scugnizzo (3-4)

### Primi

Nerano (1-4-12-14) • Allardiata (1-7)  
Plin del Roero (1-3-7) • Mescafrancesca ai frutti di mare (1-2-14)

### Secondi

Faraona (7-10) • Diaframma (7-10)  
Brandade di baccalà (1-4) • Marinara (14)

### Dolci

Crostata(1-3-7-12) • Delizia al limone (1-3-7-12) • Gelato panna cotta (7)  
Coppa Cavour (1-7)

I numeri indicati a fianco di ciascun piatto indicano la presenza di allergeni in accordo con il Reg. UE 1169/2011. Si faccia riferimento alla lista di seguito riportata. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari.

### ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE

1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti  
13 lupini - 14 molluschi

In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con (\*) possono essere sostituiti da prodotti congelati o abbattuti di uguale qualità secondo il reg. CE 853/04. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

**pico**  
BISTROT  
IN MADERNASSA

ESTATE **20**  
**26**

**pico**  
BISTROT  
IN MADERNASSA

Regione Lora, 2  
12050 GUARENE (CN) - ITALY  
reservation@lamadernassa.it - www.lamadernassa.it

## Antipasti

- **FRIGGITELLI** 14  
Ripassati con pomodorini e basilico
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** 16  
Melanzana frita, coulis di pomodoro, stracciatella e pesto liofilizzato
- **VITELLO TONNATO** 18  
Fettine sottili di tenero vitello, mousse di salsa tonnata, fondo di vitello e capperi crio-essiccati
- **TONNO DI CONIGLIO** 18  
Coscia di coniglio cotta a bassa temperatura con verdure del nostro orto in agro-dolce
- **SCUGNIZZO** 26  
Ricciola marinata, acqua di mela verde e maionese al tartufo nero

## Primi

- **NERANO** 28  
Pasta fresca all'uovo "Tajarin" con variazione di zucchine e Gamberi rossi
- **ALLARDIATA** 18  
Ziti cotti con pomodorini, pecorino e lardo
- **PLIN DEL ROERO** 22  
Ravioli del plin farciti di robiola del Roero, pesto di basilico e tartufo estivo
- **MESCAFRANCESCA AI FRUTTI DI MARE** 26  
Pasta mista con vongole, arselle e cozze

## Secondi

- **FARAONA** 20  
Petto arrosto, il suo fondo profumato al limone, fagiolini al salto
- **DIAFRAMMA** 22  
Tagliata di vitello con patate arrosto
- **BRANDADE DI BACCALÀ** 20  
Baccala' in tempura con crema di peperoni, peperoni in agro-dolce, olive nere e polvere di capperi
- **MARINARA** 26  
Polpo arrosto con schiacciata di patate, olio d'oliva e prezzemolo

## Dolci

- **CROSTATA AI FRUTTI ROSSI** 10  
Pasta frolla con composta di frutti rossi e gelato allo yogurt e limone
- **DELIZIA AL LIMONE** 10  
Pan di Spagna farcito con crema pasticcera al limone e panna montata
- **GELATO PANNA COTTA** 10  
Gelato di nostra produzione con panna, vaniglia bourbon e frutta fresca di stagione
- **COPPA CAVOUR** 10  
Granita e cremoso al caffè, sorbetto al cioccolato, mousse di crema al latte, cristallo di cioccolato

COPERTO 3

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 3

CAFFÈ 2