

# ANTIPASTI

18€

ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE (VITELLO TONNATO CON SALSA ALL'ANTICA MANIERA (01-03-04-10-12), INSALATA RUSSA (01-03-10-12), ACCIUGHE, (04-12) TOMINO FRESCO (07-08-12) DEL CANAVESE, INSALATA GIANDUJA (12)

15€

VITELLO TONNATO AL PUNTO ROSA, SALSA ALL'ANTICA MANIERA (01-03-04-10-12), MISTICANZA

15€

BATTUTA DI FASSONE, CASTELMAGNO (07), GOCCE DI SENAPE (10) DI DIGIONE

15€

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO (04), BAGNETTO VERDE (12), CIUFFI DI BURRO (07)

18€

NIDO DI PASTA KATAIFI (01), UOVO POCHE', FUNGHI PORCINI

18€

FINISSIMA DI PETTO D'ANATRA FUME', STRACCIATELLA DI BUFALA (07), POLVERE D'ARANCIA

18€

INSALATINA DI MARE (02-04-09-14):  
GAMBERI, CALAMARETTI, TENTACOLO DI POLPO, COZZE, VERDURE CROCCANTI

18€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (07)



# PRIMI

15€

AGNOLOTTI DEL PLIN DELLA TRADIZIONE (01), SUGO D'ARROSTO, GRANELLA DI NOCCIOLA (08)

16€

GNOCCHI (1) DI PATATE FATTI IN CASA, FONDATA DI CASTELMAGNO (07), NOCI (08)

18€

RISOTTO CARNAROLI ALLA SAVOY, TARTARE DI GAMBERO ROSSO (02)

18€

LINGUINE (01), AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, VONGOLE (02)

18€

PACCHERI (01) ALLO SCOGLIO (02-04-09-14)





CONTESTO DEL GUSTO  
**Savoy**  
TORINO

# SECONDI

20€

STRACOTTO (09-12) DI VITELLO AL BAROLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PATATE ALLA FIAMMA

25€

TAGLIATA DI TONNO (04) CON CIPOLLE CAMELLATE (12), MISTICANZA

28€

FILETTO DI VITELLO (AL NATURALE, O GORGONZOLA (07), O SENAPE (10), PATATE AL FORNO

23€

QUAGLIA RIPIENA, PURE' DI FICHI E MIELE, TERRA DI CIOCCOLATO

25€

GRIGLIATA DI PESCE:

GAMBERONE, TONNO , CALAMARO, SALMONE, SCAMPO (02-04-14)

22€

ORATA (04 -12) AL VAPORE, VERDURINE DI STAGIONE



# DESSERT

8€

**BUNET VECCHIO PIEMONTE (01-03-07)**

**TARTE TATIN (01-03-07)**

**PROFITEROL (01-03-07)**

**TIRAMISÙ ALLA SAVOY (01-03-07)**

**ZABAIONE (03-12)**

**DOLCE DELLA CASA (01-03-07)**

**FRAGOLE CON LA PANNA (07)**

**MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO**



## LISTA DEGLI ALLERGENI

(01) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(02) CROSTACEI

(03) UOVA

(04) PESCE

(05) ARACHIDI

(06) SOIA

(07) LATTE

(08) FRUTTA A GUSCIO

(09) SEDANO

(10) SENAPE

(11) SEMI DI SESAMO

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(13) LUPINI

(14) MOLLUSCHI

**ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11**

**MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.**

