



• E A T A L Y



# PORCINO MON AMOUR!

DAL 21 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE  
*FROM OCTOBER 21<sup>ST</sup> TO NOVEMBER 3<sup>RD</sup>*

Sfoglia ai porcini su crema al Casera

*Porcini mushrooms pie with Casera cheese sauce (1,3,7)*

euro 12

Culatta “Antica Ardenga” con porcini spadellati e Grana a scaglie

*Culatta ham “Antica Ardenga” with sautéed porcini mushrooms and Grana cheese (7)*

euro 13

Carnaroli “Aldo Noe” con porcini e mirtilli

*Carnaroli rice “Aldo Noe” with porcini mushrooms and blueberries (7,9)*

euro 14

Trofie liguri con porcini e code di gambero\* Argentina

*Trofie pasta from Liguria with porcini mushrooms and Argentinian prawn tails\* (1,2)*

euro 14

Tagliata di Fassona con porcini trifolati e scaglie di pecorino

*Sliced Fassona beef with mushrooms, cooked in olive oil, parsley, garlic and ewe’s cheese (7)*

euro 27

Porcini trifolati con crostini di polenta

*Porcino mushrooms cooked with olive oil, parsley, garlic served with polenta corn croutons (1,7)*

euro 13

In base alla nuova normativa REG CE 1169/11 preghiamo i gentili Ospiti che soffrono di intolleranze alimentari o allergie, di informare il nostro personale di sala. Sarà nostra cura dare dettagliate informazioni sui singoli piatti ed in caso di necessità sostituirli a richiesta. Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l’indicazione degli allergeni presenti, in base alla corrispondenza numerica che trovate nel menu à la carte. \*Prodotto congelato.

According to the new regulations REG CE 1169/11, guests with food intolerances or allergies are requested to inform us. Our staff will provide you with all the information about our proposals, based upon your request. Next to the name of each dish, you will find the allergens contained, according to numerical correspondence on the menu à la carte.

\*Prodotto congelato.