

Lunch Bistrot
al ristorante “Teatro Magico”

Dalle 12.30 fino alle 14.30

CON. DI. VIDERE

O MARE MIO *

Salumi di Mare: girello di pesce spada alle spezie mediterranee, Lonza di morone, N'duja di spigola.

*Serviti con bruschettine sfiziose al pomodoro e origano, paté' di melanzane,
e crema di formaggi al limone*

€ 20.00

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI *

Prosciutto crudo della val Vigizzo, salame crespone, coppa stagionata, pancetta tesa e salame cotto

Accompagnati con giardiniera di verdure e gnocco fritto.

€ 16.00

TAGLIERE DI 4 FORMAGGI PIEMONTESI

Toma piemontese D.O.P., Castelmagno D.O.P., Erborinato, Robiola di Roccaverano D.O.P., Caprino della Val Vigizzo; serviti con mostarde di frutta, miele BIO e Pan brioche di nostra produzione.

€ 15.00

LE INSALATE

INSALATA DI PRIMAVERA

Valeriana, rucola, misticanza, pomodorini variegati, cetrioli, carote e mais dolce

€ 12.00

RISO VENERE *

Salmone marinato all'aneto, edamame, pomodorini, avocado, cipolla croccante e Mayo alla soia

€ 16.00

INSALATA DI CESARE *

*Petto di pollo alla piastra, insalata verde, salsa Caesar, crostini di pane tostato, acciughe sott'olio,
petali di grana padano*

€ 18.00

INSALATA "CAPRESE" SAN ROCCO *

*Ciliegine di mozzarella fiordilatte, pomodorini variegati, basilico fondente, veli di ricotta stagionata e
polvere di bottarga.*

€ 12.00

I NOSTRI HAMBURGER serviti con maionese, ketchup e senape

FISH BURGER CROCCANTE * **

Black Code in pastella croccante, Pane hamburger multicereali, stracciatella di bufala, pomodoro fresco, insalata riccia. Servito con patate dipper.

€ 22,00

MOTTARONE BIG BURGER * **

Hamburger razza piemontese 200 gr, pane hamburger, toma del Mottarone, pomodoro fresco, insalata riccia, maionese. Servito con patate dipper.

€ 22.00

DOUBLE MOTTARONE BIG BURGER * **

Con 2 hamburger razza piemontese da 200gr.

€ 24.00

-VEGAN BURGER * **

Hamburger all'avena arricchito di verdure, homestyle burger bun, pomodoro fresco, insalata riccia, avocado. Servito con YUKA STICK

€ 20.00

BAGEL PASTRAMI * **

Pane bagel con semi di sesamo, Pastrami, maionese, senape, cetrioli sott'aceto, pomodoro fresco, insalata riccia. Servito con patate dipper

€ 20.00

Il pastrami è una specialità gastronomica della cucina ebraica di origine balcanica, esportata in America agli inizi del Novecento, diventando in pochi decenni uno street food molto apprezzato. Una pietanza a base di carne di manzo succulenta, speziata e affumicata; tagliata a fettine servita, solitamente, all'interno di un sandwich di pane con senape, maionese, cetriolini

NON SOLO PASTA

PENNETTE alla "BOOMER"*

Salmone affumicato, panna fresca, vodka ed erba cipollina disidratata.

€ 20.00

SPAGHETTO AL CUBO *

Spaghetti quadri, salsa di pomodoro, ricotta salata rapè e foglie di basilico

€ 18.00

RICORDO SARDO *

Fregola con vongole veraci sauté, curcuma e pomodorini gialli.

€ 22.00

NON SOLO PASTA

TIPICI RAVIOLI DEL PLIN * **

Robiola alle erbe e mirepoix di verdure del nostro orto.

€ 20.00

PARMIGIANA DI MELANZANE INVERSA *

Melanzana al forno, salsa concentrata di pomodoro, spuma al Sifone di formaggi e polvere di capperi.

€ 18.00

MINISTRONE *

Sedano, carote, cipolle, patate, zucchine, pomodori, fagiolini e prezzemolo;

Crostini di pane al burro, scaglette di grana padano e olio evo a filo

€ 16.00

LE NOSTRE PROPOSTE DALLA GRIGLIA

Accompagnate da verdure grigliate (finocchi, carote zucchine e melanzane)

*(secondo stagione e disponibilità), oppure patate dipper fritte ***

LA SEPPIA * **

Cotta a bassa temperatura, ripassata alla griglia

€ 20.00

PESCE SPADA SCALOPPATO *

Con tapenade di olive taggiasche e pomodorini

€ 22.00

TAGLIATA DI ALETTA DI MANZO *

Marinata alla paprika dolce, salsa soia fermentata, coriandolo e vino bianco.

€ 22.00

FILETTO DI FASSONA *

Semplicemente condito con olio extra vergine d'oliva, aglio in camicia e rosmarino.

24.00

ROLLATINA DI POLLO NOSTRANO *

Petto di pollo marinato con erbe fini e limone.

€ 20.00

L'ANGOLO DEI GOLOSI

TIRAMISU' CLASSICO AL BICCHIERE *

Biscotti Savoiardi, caffè, crema al mascarpone, cacao amaro

€ 10.00

ASPIC AI FRUTTI ROSSI *

Frutti di bosco e fragole in gelée agli agrumi e mentuccia, crumble alla vaniglia e fiori eduli

€ 12.00

TORTINO IN VASOCOTTURA *

Di carote e mandorle accompagnato con crema vellutata allo zucchero a velo

€ 9.00

MOUSSE IN COCOTTE *

Al cocco con frolla salata al cioccolato

€ 12.00

FRUTTA FRESCA *

Come una macedonia, panna montata e granella di amaretti

€ 8.00

I nostri piatti contrassegnati con l'asterisco () possono contenere le seguenti sostanze allergiche:*

Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano, Sesamo

*I nostri piatti contrassegnati con il doppio asterisco (**) contengono alcuni prodotti che sono stati congelati all'origine oppure abbattuti come da Reg. CE 852/2004.*

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate

Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico .

Il pesce destinato ad esser consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004.