Menù

Ristorante Violetta

marzo 2026

Menù Degustazione
Piccolo

Carne cruda di fassona battuta al coltello

Falda di peperone farcita con tonno e acciughe

Agnolotti monferrini al burro e salvia
oppure
Tajarin al sugo di funghi porcini

Guancia di vitello brasata

Dessert

Bevande escluse

Euro 42

**Le paste sono tutte fatte a mano da noi e vengono poi abbattute/surgelate.*

Alcune materie prime possono essere surgelate.

I clienti allergici o intolleranti possono consultare l'elenco degli allergeni nelle pagine seguenti.

Menù Degustazione Grande

Carne cruda di fassona battuta al coltello

Girello di vitello con salsa tonnata

Carciofo con ovetto cotto a bassa temperatura e salsa agra

Agnolotti monferrini al burro e salvia
oppure
Tajarin al sugo di funghi porcini
oppure
Gnocchi di patate al sugo di salsiccia

Faraona farcita con verdura e filetti di pollo

Assaggio dei formaggi piemontesi
Oppure
Dessert

Bevande escluse

Euro 47

**Le paste sono tutte fatte a mano da noi e vengono poi abbattute/surgelate. Alcune materie prime possono essere surgelate.*

I clienti allergici o intolleranti possono consultare l'elenco degli allergeni nelle pagine seguenti.

Le nostre proposte alla carta

Gli antipasti:

Battuta di fassona con parmigiano 36 mesi e sale nero	*€ 11,00*
Girello di vitello con salsa tonnata	*€ 11,00*
Cipolla dorata ripiena cotta al sale	*€ 11,00*
Carpaccio di carne salada e carciofi marinati	*€ 12,00*
Carciofo con ovetto cotto a bassa temperatura e salsa agra	*€ 12,00*

La pasta fatta a mano:

Agnolotti monferrini al burro e salvia o al sugo di carne	*€ 15,00*
Tajarin al sugo di funghi porcini	*€ 13,00*
Gnocchi di patate al sugo di salsiccia o al pomodoro	*€ 13,00*
Gnocchi di ricotta al gorgonzola e granella di tonda gentile	*€ 14,00*
Plin di magro al burro fuso	*€ 14,00*

I secondi:

Faraona farcita con verdura e filetti di pollo	*€ 16,00.*
Terrina di coniglio cotta al forno	*€ 16,00*
Guancia di vitello brasata	*€ 16,00*
Petto d'anatra speziato cotto a bassa temperatura, mela renetta e gelée di pere e zenzero	*€ 16,00*
Baccalà mantecato su vellutata di piselli e porri croccanti	*€ 18,00*
Finanziera	*€ 22,00*

(I secondi piatti vengono serviti tutti con la verdura di stagione ad eccezione della finanziera)

Assortimento di formaggi piemontesi	*€ 12,00*
Dolci	*€ 8,00*
Coperto	*€ 3,00*

**La pasta è consigliata con il sugo più adatto.*
Le paste sono tutte fatte a mano da noi e vengono poi abbattute/surgelate.
Alcune materie prime possono essere surgelate.

I clienti allergici o intolleranti possono consultare l'elenco degli allergeni nelle pagine seguenti.

Allergeni

Regolamento UE n. 1169/2011

1. ***Glutine***
   Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati.
2. ***Crostacei***
   Gamberi, scampi, aragoste, astici (marini e d'acqua dolce) e prodotti derivati.
3. ***Uova***
   Tutti gli alimenti contenenti uova, anche in tracce: maionese, pasta all'uovo, creme, gelati.
4. ***Pesce***
   Tutti i tipi di pesce e prodotti derivati, inclusa colla di pesce (salvo rare eccezioni).
5. ***Arachidi***
   Arachidi e derivati: olio, burro, farina di arachidi, creme e snack.
6. ***Soia***
   Soia e derivati; esclusi oli e grassi di soia raffinati.
7. ***Latte***
   Latte e derivati contenenti lattosio; escluso siero per distillati alcolici.
8. ***Frutta a guscio***
   Pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio e derivati.
9. ***Sedano***
   Presente come ingrediente o in prodotti derivati: brodi, zuppe, salse, concentrati vegetali.
10. ***Senape***
    Senape e mostarda, anche in tracce minime, o in prodotti derivati.
11. ***Sesamo***
    Semi interi, come ingrediente o derivato, anche in tracce (farine, condimenti).
12. ***Anidride solforosa e solfiti (SO_2)***
    Se superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l; presente in conserve ittiche, sottaceti, marmellate, aceto, succhi, ecc.
13. ***Lupini***
    Come ingrediente o derivato; frequente in prodotti vegan (hamburger, salumi, farine).
14. ***Molluschi***
    Molluschi e frutti di mare come ingrediente o base per prodotti derivati.

Allergens

EU Regulation No. 1169/2011

1. ***Gluten***
   Gluten-containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and derivatives.
2. ***Crustaceans***
   Shrimp, prawns, lobsters, crayfish (sea and freshwater) and derived products.
3. ***Eggs***
   All foods containing eggs, even in trace amounts: mayonnaise, egg pasta, creams, ice cream.
4. ***Fish***
   All types of fish and derived products, including fish gelatin (with rare exceptions).
5. ***Peanuts***
   Peanuts and derivatives: peanut oil, peanut butter, peanut flour, creams and snacks.
6. ***Soybeans***
   Soya and derivatives; excluding refined soya oils and fats.
7. ***Milk***
   Milk and lactose-containing derivatives; excluding whey used in distilled alcoholic beverages.
8. ***Tree nuts***
   Pistachios, almonds, hazelnuts, walnuts and all varieties of tree nuts and derivatives.
9. ***Celery***
   Present as an ingredient or in derived products: stocks, soups, sauces, vegetable concentrates.
10. ***Mustard***
    Mustard, even in minimal traces, or in derived products.
11. ***Sesame***
    Whole seeds, as an ingredient or derivative, even in traces (flours, seasonings).
12. ***Sulphur dioxide & sulphites (SO_2)***
    If above 10 mg/kg or 10 mg/l; present in fish preserves, pickles, jams, vinegar, juices, etc.
13. ***Lupin***
    As an ingredient or derivative; common in vegan products (burgers, cold cuts, flours).
14. ***Molluscs***
    Molluscs and shellfish as an ingredient or base for derived products.

Allergènes

Règlement UE n° 1169/2011

1. **Gluten**
   Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et dérivés.
2. **Crustacés**
   Crevettes, langoustines, homards, écrevisses (marins et d'eau douce) et produits dérivés.
3. **Œufs**
   Tous aliments contenant des œufs, même en traces : mayonnaise, pâtes aux œufs, crèmes, glaces.
4. **Poisson**
   Tous types de poissons et produits dérivés, y compris la gélatine de poisson (sauf rares exceptions).
5. **Arachides**
   Arachides et dérivés : huile, beurre, farine d'arachide, crèmes et snacks.
6. **Soja**
   Soja et dérivés ; à l'exclusion des huiles et graisses de soja raffinées.
7. **Lait**
   Lait et dérivés contenant du lactose ; à l'exclusion du lactosérum pour distillats alcooliques.
8. **Fruits à coque**
   Pistaches, amandes, noisettes, noix et toutes variétés de fruits à coque et dérivés.
9. **Céleri**
   Présent comme ingrédient ou dans des produits dérivés : bouillons, soupes, sauces, concentrés végétaux.
10. **Moutarde**
    Moutarde, même en traces minimes, ou dans des produits dérivés.
11. **Sésame**
    Graines entières, comme ingrédient ou dérivé, même en traces (farines, condiments).
12. **Dioxyde de soufre & sulfites (SO_2)**
    Si supérieur à 10 mg/kg ou 10 mg/l ; présent dans les conserves de poisson, cornichons, confitures, vinaigre, jus, etc.
13. **Lupin**
    Comme ingrédient ou dérivé ; fréquent dans les produits vegan (hamburgers, charcuteries, farines).
14. **Mollusques**
    Mollusques et fruits de mer comme ingrédient ou base pour des produits dérivés.

Allergene

EU-Verordnung Nr. 1169/2011

1. **Gluten**
   Glutenhaltige Getreidearten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Erzeugnisse daraus.
2. **Krebstiere**
   Garnelen, Langustinen, Hummer, Flusskrebse (Meer- und Süßwasser) und Erzeugnisse daraus.
3. **Eier**
   Alle Lebensmittel mit Eiern, auch in Spuren: Mayonnaise, Eiernudeln, Cremes, Speiseeis.
4. **Fisch**
   Alle Fischarten und Erzeugnisse daraus, einschließlich Fischgelatine (mit seltenen Ausnahmen).
5. **Erdnüsse**
   Erdnüsse und Erzeugnisse: Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Cremes und Snacks.
6. **Soja**
   Soja und Erzeugnisse; ausgenommen raffinierte Sojaöle und -fette.
7. **Milch**
   Milch und laktosehaltige Erzeugnisse; ausgenommen Molke für Destillate.
8. **Schalenfrüchte**
   Pistazien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und alle Schalenfruchtsorten sowie Erzeugnisse daraus.
9. **Sellerie**
   Als Zutat oder in abgeleiteten Produkten: Brühen, Suppen, Saucen, Gemüsekonzentrate.
10. **Senf**
    Senf, auch in geringsten Spuren, oder in Erzeugnissen daraus.
11. **Sesam**
    Ganze Samen, als Zutat oder Ableitung, auch in Spuren (Mehle, Gewürze).
12. **Schwefeldioxid & Sulfite (SO_2)**
    Bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; in Fischkonserven, Pickles, Marmeladen, Essig, Säften usw.
13. **Lupinen**
    Als Zutat oder Ableitung; häufig in veganen Produkten (Burger, Aufschnitt, Mehle).
14. **Weichtiere**
    Weichtiere und Meeresfrüchte als Zutat oder Basis für abgeleitete Produkte.