Menù

Ristorante Violetta

Giugno e Luglio 2026

Menù Degustazione
Piccolo

Carne cruda di fassona battuta al coltello

Falda di peperone farcita con tonno, capperi 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

Flan di Zucchine con crema di "Torre" di Loazzolo

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 e Blu di capra di Loazzolo	*€ 11,00*
Girello di vitello con salsa tonnata	*€ 11,00*
Carpaccio di carne salata con crudità di carciofi marinati	*€ 12,00*
Aspic di verdure e foglioline di pollo con salsina alla senape	*€ 12,00*
Falda di peperone farcita con tonno, capperi e acciughe	*€ 12,00*
Asparagi nostrani con ovetto 65° e salsa agra	*€ 12,00*
Flan di zucchine con crema di "Torre" di Loazzolo	*€ 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.*
Rolata di coniglio alle erbe aromatiche	*€ 16,00*
Guancia di vitello brasata	*€ 16,00*
Petto d'anatra speziato cotto a bassa temperatura, mela renetta e gelée di pere	*€ 16,00*
Baccalà cotto lento in olio, servito con il suo fondo	*€ 18,00*
Finanziera tradizionale	*€ 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.