



*Hotel-Ristorante*  
**Montallegro**

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio*

*Antipasti*

**CIPOLLA CAMELLATA IN CROSTA DI BRISÈ CON SALSA CACIO E PEPE €9**

\*

**BATTUTA\*\* DI FASSONA CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE E ZUCCA AFFUMICATA €11**

\*

**TORTINO DI SALSICCIA CON SEDANO RAPA ARROSTITO E SALVIA CROCCANTE €10**

*Primi*

**GNOCCHETTI\*\* DI RICOTTA FATTI IN CASA CON ZUCCA E GUANCIALE €11**

\*

**TAGLIERINI\*\* FATTI IN CASA AL RAGÙ DI CINGHIALE E CACAO AMARO €11**

\*

**CASONCELLI\*\*(RAVIOLI DI MAGRO) AL BURRO E SALVIA €12**

*Secondi*

**TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE CON PATATE AL FORNO €17**

\*

**GUANCIA BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA €19**

\*

**STINCHETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON  
PURE DI SEDANO RAPA E SALSA ALLA BIRRA €16**

*Dessert fatti in casa*

**FETTA DI TORTA O CROSTATA DEL GIORNO €3**

\*

**TORTINO AL CIOCCOLATO CON COPERTURA FONDENTE ALLE ARACHIDI E  
CREMOSO AL CARAMELLO SALTO €6**

\*

**PERA AL VINO ROSSO CON SALSA INGLESE E CRUMBLE SPEZIATO €6**

\*

**FAGOTTINO CROCCANTE ALLE MELE CON SALSA ALLA CANNELLA €6**



\*nel caso di impossibile approvvigionamento di prodotto fresco utilizzo di prodotto surgelato di qualità  
\*\*nei pesci, nella carne cruda e nei prodotti di nostra produzione è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico.  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.