



ALLEVOLTE



Risvegliare i sensi in modo semplice e naturale

Un percorso enologico nelle antiche cantine del Castello, per scoprire ed assaporare le eccellenze del territorio, dove i profumi dei vini incontrano i sapori dei piatti della tradizione.

Più di 350 etichette tra le eccellenze del Nostro territorio, tra cui è possibile degustare il Colleluce, Erbaluce di Caluso DOCG, vino bianco ottenuto dalle uve coltivate nel Nostro vigneto a conduzione Biologica.

Infinite combinazioni di ingredienti di qualità, dai sapori intensi ed autentici.

Awaken your senses in a simple and natural way

An oenological journey in the ancient cellars of the Castle, to discover and savor the excellences of the territory, where the aromas of the wines meet the flavors of traditional dishes.

More than 350 labels among the excellences of our territory, among which it is possible to taste the Colleluce, Erbaluce di Caluso DOCG, white wine obtained from the grapes grown in our Biological vineyard.

Endless combinations of quality ingredients, with intense and authentic flavors.



MENU

Tagliere di salumi selezionati dalla “Bottega dei Sapori”

Local salami platter

€ 12,00

Taglieri di formaggi selezionati dalla “Bottega dei Sapori”

Selection of local cheese



€ 12,00

Antipasto piemontese

(peperoni con acciughe, giardiniera agrodolce, insalata russa con prosciutto cotto, lingua in salsa verde)

Piedmont starter

(sweet peppers with anchovies; sweet and sour vegetables; Russian salad with ham; tongue with Italian green sauce)



€ 12,00



MENU

Bruschetta canavesana

(fetta di pane di segale, pomodoro fresco, uovo sodo, verdure dell'orto e acciughe gratinate alle erbe)

Canavese Bruschetta

(rye bread with fresh tomatoes, hard-boiled egg, vegetables and gratinated anchovies)



€ 10,00

Mocetta della Valchiusella con insalatine e Civrin

Valchiusella Mocetta with salad and fresh local cheese



€ 10,00

Battuta di fassona al coltello con olio e limone e pane tostato

Raw of fassona beef with olive oil, lemon and toasted bread



€ 12,00



MENU

Frittata ai fiori di zucca con gratin di stracchino

Omelette with courgettes flowers and stracchino cheese gratin



€ 9,00

Vitello tonnato Vistaterra

Local veal served with tuna fish sauce



€ 12,00

Tajarin freschi all'uovo al pomodoro e basilico

Home-made egg pasta with tomato and basil sauce



€ 10,00

Filetto di baccalà sfogliato con patate, pomodoro e olive taggiasche

Salted cod with potatoe, tomatoes and black olives



€ 12,00



DOLCI DESSERT

Gelati e sorbetti

Ice cream and sherbets



€ 5,00

Profiteroles alla nocciola e cioccolato

Chocolate and hazelnut profiteroles



€ 5,00

Fragole marinate alla menta con il loro sorbetto

Marinated mint strawberries and sherbets

€ 5,00



**SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE**
**SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT MAY CAUSE
ALLERGIES OR INTOLERANCES**



CEREALI CEREALS Contengono glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, tranne: sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio*; maltodestrine a base di grano*; sciroppo di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, farro, kamut and their derivatives, except: wheat-based glucose syrup, including wheat-based dextrose; wheat-based maltodextrin; barley-based glucose syrup; cereals used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin.*



CROSTACEI CRUSTACEANS e prodotti a base di crostacei.
And crustacean-based products.



UOVA EGGS e prodotti a base di uova. *And egg-based products.*



PESCI FISH e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

And fish-based products, except: fish gelatin used as a base for the preparation of vitamins or carotenoids; fish gelatin or isinglass used as a clarifier for beer and wine.



ARACHIDI PEANUTS e prodotti a base di arachidi. *And peanut-based products.*



SOIA SOYA e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato*; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di etanolo vegetale prodotto da sterili di olio vegetale a base di soia.
and soya-based products, except: refined soybean oil; mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soya-based natural D-alpha tocopherol succinate; vegetable oils derived from phytosterols and soya-based phytosterol esters; vegetable ethanol esters produced from steriles of soybean-based vegetable oil.*



LATTE MILK e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio.
and milk-based products (including lactose), except: milk serum used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin; lactitol.



FRUTTA A GUSCIO NUTS vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan (*Carya illinoensis*, Wagenh, K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsia*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews, (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis, Wagenh, K. Koch), brazil nuts (Bertholletia excelsia), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts (Macadamia ternifolia) and their products, except nuts used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin.



SEDANO CELERY e prodotti a base di sedano. *And celery-based products.*



SENAPE MUSTARD e prodotti a base di senape. *And mustard-based products.*



SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS e prodotti a base di senape. *And sesame seed-based products.*



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

In concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide as calculated for products and ready-to-use or reconstituted products according to manufacturers' instructions.



LUPINI LUPINS e prodotti a base di lupini. *And lupin-based products.*



MOLLUSCHI MOLLUSCS e prodotti a base di molluschi. *And mollusc-based products.*

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg CEn°852/04)

Some products are treated by blast chilling (in accordance with EC regulation no. 852/04).

*e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Per qualsiasi dubbio o esigenza non esitate a rivolgervi al nostro personale di sala, sarà lieto di aiutarvi.

**and their derivatives, so long as the processing they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authorities for the base product of which they derive. For particular requirements or questions, please ask our front of house staff, who will be happy to advise you*