



Antipasti

Battuta di Fassona, salsa al parmigiano €13.00

3-7



Tartare di tonno, gel di agrumi €15.00

4



Rane fritte €16.00

1-3-4-11

“Insalata di mare”, crema di patate dolci, le sue chips e olio al basilico €16.00

4-7-14



Contorni



Patate al forno €6.00

Verdure alla griglia €6.00

Giardiniera di verdure artigianale €6.00

9-12

Noi ci siamo sempre...

Agnolotti con sugo d'arrosto €13.00

1-3-7-9-12

Corzetti novesi, salsiccia di tassaro e funghi €13.00

1-3-9-12

Primi

Tonnarelli cacio pepe e guanciale croccante €13.00

1-3-7

Gnocchi, crema di asparagi e vongole lupino €15.00

1-4-7-12

Tagliatelle verdi, ragù d'anatra €15.00

1-3-9-12

Raviolo alla barbabietola ripieno di burrata, acciughe Cantabriche e pinoli tostati €16.00

1-3-4-7-9

Secondi

Petto d'anatra Mulard, chutney di pere, foie gras e ristretto di sauternes €28.00

8-12



Salmerino alpino, zuppa di pane, brodo di pesce e cipolla croccante €20.00

1-4-7-11

Tataki di tonno marinato, sesamo, salsa di senape €20.00

1-4-5-7-10-11

Filetto di manzo, fondo bruno e scalogno confit €24.00

7-9-12

facebook - @CentoventiRistoroPerGaudenti | instagram - @centoventi_ristoro per gaudenti | telefono - 0143 1922030

Caffè €2.00

Coperto €2.00

Acqua €2.50



senza glutine



vegetariano



Dolci & Formaggi

Torta di mele, crema chantilly e zabaione alla fava tonka €8.00
Calvados Chateau du Breuil €6.00

1-3-7-12

Semifreddo al pistacchio, meringa e salsa di cioccolato bianco €8.00
Adriatico amaretto bianco €6.00

3-7



Cheesecake mango e frutto della passione €8.00
Kaloro moscato di trani 2022 €6.00

1-7-12

Cioccolato, pralinato fruttato alle nocciole, confettura di arance €8.00
Abbinamento consigliato sherry Williams&Humbert PX 15 anni €6.00

7-8-15



Selezione di formaggi (3 pezzi) con composte della casa €9.00

14

Per concludere...

Degustazione rum o whisky composta da tre assaggi da € 12.00



senza glutine



vegetariano



Sicurezza alimentare

Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine, nel caso in cui non sia reperibile materia prima fresca.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Semilavorati / Prodotti abbattuti in loco - Alcuni semilavorati / prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, sicurezza e conservabilità.

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine come grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, soia e prodotti a base di soia, arachidi e prodotti a base di arachidi, latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

Elenco degli allergeni alimentari

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Soia e prodotti a base di soia
6. Arachidi e prodotti a base di arachidi
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Frutta secca



senza glutine



vegetariano