



MENU

ASPORTO/ TAKE AWAY

Scià on martin
Hotel Restaurant ****

MENU

ANTIPASTI STARTERS

Allergeni

Piccoli assaggi di pesce Small selection of fish specialities	€ 15,00	(1,3,4,5,6,7,10,13,16)
Salmone marinato, sbrisolona salata, mousse al timo e frutti di bosco Marinated salmon, savoury sbrisolona cake, thyme and berry mousse	€ 14,00	(1,2,3,4,5,6,16)
Tartare di tonno, crema di wasabi e soia agli agrumi Tuna tartare, wasabi sauce with citrus fruits soy	€ 16,00	(1,3,7,10,16)
Polpo grigliato, tortino di cannellini e cracker di semi vari Grilled octopus, white beans with multi-grain crackers.....	€ 15,00	(2,3,5,14)
Culatello e millefoglie alle cipolle Culatello served with onion small focaccia	€ 14,00	(1,5)
Tartare di manzo mantecata all'uovo con spaghetti di riso soffiati Egg creamed beef tartare served with puffed rice spaghetti	€ 15,00	(4,6,7)
Mottarello di ossobuco con salsa allo zafferano Veal shank skewer served with saffron sauce.....	€ 14,00	(1,4,5,9,14,16)
 Pralina di melanzana su letto di feta e tahina Aubergine praline on a bed of feta cheese and tahini	€ 12,00	(1,4,5,14)
Insalata di puntarelle e acciughe Puntarelle and anchovy salad	€ 13,00	(3,6,7,16)

Coperto
€ 3,00

Vi preghiamo di comunicare al personale di Sala intolleranze e allergie, anche dopo aver controllato gli allergeni.
ENG - Please inform our staff about your allergies, even after checking for allergens.

Allergeni

1. Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio
6. Senape 7. Solfiti 8. Pinoli 9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie
12. Tracce di arachidi 13. Crostacei 14. Sesamo 15. Funghi 16. Agrumi

 = Vegetariano
 = Vegetarian



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Allergeni

AOS - (<i>Spaghetti aglio,olio e gamberi</i>) AOS - Spaghetti with oil, garlic and shrimps	€ 15,00	(1,2,3,5,13)
<i>Spaghetti alla carbonara di gamberi</i> Spaghetti with prawns and carbonara sauce	€ 17,00	(1,3,4,5)
<i>Paccheri ai totanetti, asparagi e bottarga</i> Squids paccheri pasta with asparagus and bottarga	€ 16,00	(1,4,5,13)
<i>Pennette integrali al ragù di polpo</i> Wholemeal pasta with octopus sauce	€ 16,00	(1,3,9)
 <i>Tonnarelli cacio, pepe e lime</i> Tonnarelli pasta with cacio cheese, pepper and lime.....	€ 15,00	(1,5)
 <i>Conchiglie gratinate con spinaci, zucca, pinoli e Castelmagno</i> Conchiglie pasta au gratin with spinach, pumpkin, pinetree nuts and Castelmagno cheese.....	€ 15,00	(1,5,8)
<i>Ravioli del plin al sugo d'arrosto e biscotto al Parmigiano</i> Ravioli with roast sauce and parmesan cheese biscuit	€ 15,00	(1,5,7,9)
<i>Risotto alle cime di rapa, salsa di acciughe e pane croccante</i> (min 2 pers.) Turnip tops risotto with anchovis sauce and crispy bread	€ 15,00	(5)
(2 serv. min.) <i>Risotto al nero di seppia con baccalà CBT (min 2 pers.)</i> Cuttlefish ink risotto with LTC salted cod (2 servings min.).....	€ 17,00	(3,5)

PIATTI UNICI | ONE DISH MENU

**Piatto unico di carne o pesce composto da:
assaggio di antipasto, primo, secondo e contorno**

Single dish of meat or fish, consisting of: a taste of appetizer,
first course, second course and side dish

€ 23,00

ITA

* Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004

Allergeni

- 1 Glutine 2. Frutta a guscio 3. Pesce 4. Uova 5. Lattosio 6. Senape 7. Solfiti
8. Pinoli 9. Sedano 10. Soia 11. Cicerchie 12. Tracce di arachidi 13. Crostacei
14. Sesamo 15. Funghi 16. Agrumi

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Allergeni

<i>Branzino al forno o al sale min.2 pers. / alla griglia 1 pers.</i> Salted seabass or baked(min.2 pers.) grilled(1 pers.).....	€ 26,00	(3,7)
<i>Tonno crudo-cotto, salsa ponzu, wasabi e verdure</i> Raw-cooked tuna, ponzu sauce, wasabi and veggies.....	€ 25,00	(1,3,4,7,10,16)
<i>Ricciola scottata, panna acida, indivia belga e cialda al cacao</i> Amberjack, sour cream, endive and cocoa waffle	€ 23,00	(1,3,4,5)
<i>Salmone mantecato con chips di polenta, bacon croccante e salsa al finocchietto</i> Creamed salmon with polenta chips, crispy bacon and fennel sauce	€ 22,00	(3,4,5,16)
<i>Tagliata di manzo, cime di rapa e salsa aop</i> Sliced beef, turnips tops and aop sauce	€ 24,00	(1,7,9)
<i>Filetto di manzo in crosta di pane, asparagi e tuorlo marinato</i> Beef fillet in bread crust, asparagus and marinated egg-yolk.....	€ 26,00	(1,4,7,9)
<i>Cotoletta di vitello alla milanese con patate</i> Milanese veal cutlet with potatoes	€ 26,00	(1,4,5)
<i>Guancia di maialino iberico CBT con crostone di polenta</i> LTC iberian pork cheek with polenta crust	€ 21,00	(1,7,9)

PIATTI SPECIALI | SPECIAL DISHES

 <i>Selezione di formaggi</i> Cheese selection	€ 20,00	(5)
<i>Costata di scottona piemontese alla griglia</i> Grilled Piedmontese scottona ribeye steak	€ 34,00	
 <i>Hamburger di lenticchie, salsa al Parmigiano e funghi porcini</i> Lentils burger, Parmesan sauce and porcini mushrooms	€ 16,00	(1,5,9)

ENG

* Some products can be deep-frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) in compliance with self-monitoring procedures according to EC Regulation 852/2004

Allergens

1. Gluten 2. Nuts 3. Fish 4. Eggs 5. Lactose 6. Mustard 7. Sulphites
8. Pine nuts 9. Celery 10. Soya 11. Grass peas 12. Groundnuts
13. Crustaceans 14. Sesame 15. Mushrooms 16. Citrus fruits

 = Vegetariano
 = Vegetarian