

## Menu del lunedì sera | Mese di Giugno

### ANTIPASTI

Millefoglie di vitello tonnato: sfoglia al parmigiano e capperi, vitello CBT56° e salsa tonnata .....	<i>Euro 13</i>
Rotolo di trota iridea e mazzancolle olive, curcuma e limone candito .....	<i>Euro 13</i>
Battuta di fassona marinata alle more finocchio, yogurt di capra e gelée ai frutti rossi .....	<i>Euro 13</i>
Tartrá e capponata di melanzane passatina di pomodorino confit e croccante al sesamo .....	<i>Euro 10</i>
Scottata di tonno rosso menta, barbabietola anguria e Campari .....	<i>Euro 15</i>
Tagliere di salumi giardiniera, pane alle noci e burro di malga .....	<i>Euro 15</i>

### PRIMI

Quadrotti di cernia e limone ragù di spada al dragoncello e caviale al limone .....	<i>Euro 15</i>
Spaghetti Rummo n.5 ai tre pomodori cremoso di burrata di bufala ed emulsione a basilico .....	<i>Euro 12</i>
Zuppetta fresca di piselli novelli mousse di parmigiano e crostini di pane alla menta basilico .....	<i>Euro 10</i>
Risotto barge, estratto e punte di asparagi, zafferano e gambero rosso .....	<i>Euro 14</i>
Tagliolino trenta tuorli fondo bruno e crema di latte .....	<i>Euro 12</i>

### SECONDI

Tentacolo di polpo arrosto fagiolini e schiacciata di patate all'aneto e lime .....	<i>Euro 18</i>
Tagliata di fassone scottata macedonia di verdure e salsa BBQ e rosmarino .....	<i>Euro 20</i>
Coniglio grigio e peperone di Carmagnola mandorle e timo .....	<i>Euro 15</i>
Guancetta di maiale laccata al miele e mirto carpione di zucchine e salsa di cabrino .....	<i>Euro 15</i>
Barchetta di melanzane vellutata di cuore di bue e toma piemontese .....	<i>Euro 12</i>
Selezione di formaggi d'alpeggio e affinati pan brioche, cugna e miele di castagne .....	<i>Euro 16</i>

## **DOLCI**

Sorbetto di ciliegia gianduia e crumble al cioccolato .....	<i>Euro 8</i>
Pasta di meliga zabaione al moscato e albicocche caramellate .....	<i>Euro 8</i>
Macedonia di frutta estiva gelato al cocco .....	<i>Euro 8</i>
Come una pesca ripiena: cremoso alla pesca, gelato al cacao, crumble all'amaretto e riduzione alla cannella .....	<i>Euro 10</i>
Panna colta gelato al pomodoro e salsa al basilico .....	<i>Euro 8</i>

---

**Coperto, Pane artigianale dello Chef Adil Coperto .....** *Euro 3*

---

## **Prenotazione consigliata.**

POSSIBILITÀ DI CENARE ALL'INTERNO, IN SALA CON ARIA CONDIZIONATA,  
O IN TERRAZZA BORDO PISCINA.

**T.** 0174 585701

**E.** [info@hotelruota.it](mailto:info@hotelruota.it)

Hotel La Ruota – Event & Banqueting