





★★★★




ARIOTTO VILLAGE

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI - STARTERS

<i>Salumi con antipasto piemontese</i> <i>Cold cuts with Piedmontese appetizer</i> <i>Gemischter Aufschnitt mit Piemontesische Vorspeisen</i>	12 €
<i>Vitello tonnato Antica Ricetta</i> <i>Cold veal with tuna sauce, ancient recipe</i> <i>Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce, altes Rezept</i>	12 €
<i>Carne cruda battuta a coltello Car Crua dal Munfrà</i> <i>Raw meat, knife-cut</i> <i>Rohes Rindfleisch mit einem Messer geschlagen</i>	12 €
<i>Quiche zucchini e menta</i>  <i>Quiche zucchini and mint</i> <i>Quiche mit Zucchini und Minze</i>	8 €
<i>Flan di peperoni con fonduta di Parmigiano e pepe di Sichuan</i>  <i>Bell pepper pie with Parmesan cheese fondue and Sichuan pepper</i> <i>Paprika Torte mit Parmesan Käse-Fondue und Sichuan Pfeffer</i>	8 €

PRIMI - FIRST COURSES


<i>Agnolotti al sugo d'arrosto</i> <i>Piedmont ravioli</i> <i>Ravioli nach piemontesischer Art</i>	12 €
<i>Risotto al Raschera o Risotto al Rosmarino (Minimo 2 persone)</i>  <i>Risotto with Raschera cheese or Risotto with Rosemary (Minimum 2 people)</i> <i>Risotto mit Raschera Käse oder mit Rosmarin (Mindestens 2 Personen)</i>	12 €
<i>Tortelloni di magro al burro e Salvia</i>  <i>Vegetarian large ravioli with sage and butter sauce</i> <i>Vegetarische große Ravioli mit Butter und Salbei</i>	12 €
<i>Gnocchetti al Castelmagno o Gorgonzola e noci</i>  <i>Little potato dumplings with Castelmagno cheese or Gorgonzola cheese and walnuts</i> <i>Kleine Kartoffelklößchen mit Castelmagno Käse oder Gorgonzola und Walnüsse</i>	12 €
<i>Tagliatelle al ragù con crema di Parmigiano</i> <i>Tagliatelle pasta with meat sauce and Parmisan cream</i> <i>Tagliatelle mit Fleischsoße und Parmesancreme</i>	12 €



★★★★

ARIOTTO VILLAGE

SECONDI - SECOND COURSES

<i>Arista di maiale al forno con contorno</i> <i>Baked pork loin with vegetables</i> <i>Schweineruckenbraten mit Gemüse</i>	14€
<i>Arrosto di vitello con patate e carote al forno</i> <i>Roast veal with baked carrots and potatoes</i> <i>Kalbsbraten mit Karotten und Kartoffeln</i>	14€
<i>Brasato al Barbera con patate al forno</i> <i>Braised meat, Barbera wine flavored, with baked potatoes</i> <i>Im Barbera geschmort mit Kartoffeln.</i>	14€
<i>Filetto di vitello ai ferri con insalata o patate al forno</i> <i>Grilled veal fillet with salad or baked potatoes</i> <i>Kalbsfilet vom Grill mit Salat oder gebackenen Kartoffeln</i>	35€
<i>Formaggi tipici con miele e composte</i>  <i>Assortment of typical cheese with honey and jams</i> <i>Typischer käse mit Honig und Marmeladen</i>	12€
<i>Dolce della casa</i> <i>Homemade dessert</i> <i>Süß von dem Haus</i>	6€
<i>Coperto</i> <i>Cover charge</i> <i>Gedeckgebühr</i>	2.50€

Il menù e i prezzi possono essere soggetti a variazione
Prices and courses might be subject to change



A basso impatto ambientale - Low environmental impact



Vegetariano - Vegetarian

Per motivi organizzativi e di qualità del servizio, la cucina rispetterà il seguente ordine di uscita dei piatti: Antipasti- Primi - Secondi - Dessert.

In questo locale viene servita ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA (ai sensi del DL 181 del 23 giugno 2003).

Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati alimenti congelati/surgelati di qualità.

ALLERGENI: i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni come ad esempio glutine, uova, latte e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet. Il personale di servizio è a disposizione per fornire su richiesta ulteriori informazioni.

