

caffetteriatorinese.com



---

FOOD & DRINKS FOR DREAMS

COPERTO E SERVIZIO € 3,00

COLUI CHE NON SI PREOCQUA DI QUEL

CHE MANGIA NON SAPRÀ, PREOCUPARSI

DI NIENT' ALTRO

Samuel Johnson, 1791

.....il nostro cibo:

### IL PANE

Il pane che vi serviamo a tavola è un prodotto locale, lavorato esclusivamente con farine selezionate e lievito madre.

### LA FOCACCIA- MINIBURGER

ottenere un pane così leggero, croccante, digeribile ed equilibrato nel gusto, è frutto di una lunga ricerca sulla selezione delle farine. Le focacce, i mini hamburger vengono conservati a temperatura negativa, cotti separatamente dagli ingredienti di farcitura, per rispettare integrità, consistenze e sapori.

### LA CARNE:















La carne Fassona Piemontese è certificata, e confezionata fresca in mono-porzioni all' origine della vendita.

La Prussiana è una carne strepitosa che arriva dalla Polonia settentrionale (ex Prussia). Questa particolare razza, di provenienza tedesca (Holdstein) vive allo stato brado ed è molto mazzata forse paragonabile alla sola carne di Kobe (giapponese, dove il manzo viene massaggiato e nutrito di sola birra). La nostra procedura di servizio per la carne prussiana e il foie-gras prevede l'acquisto del prodotto fresco e l'abbattimento a temperatura negativa del prodotto monoporzionato.

### IL PESCE

Il pesce che mangerete é stato preventivamente, abbattuto, e mantenuto -20° per almeno 24 ore, come previsto dalla legge, con l' esclusione delle specie non previste per questo trattamento da consumare vive (Ostriche, bivalvi ecc.).Le Ostriche provengono dalla Francia

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

|    |   |  |
|----|---|--|
| 1  |  | <b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  |
| 2  |  | <b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati   |
| 3  |  | <b>UOVA</b> e prodotti derivati.   |
| 4  |  | <b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b><br>gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino   |
| 5  |  | <b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.   |
| 6  |  | <b>SOIA</b> e prodotti derivati  |
| 7  |  | <b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio   |
| 8  |  | <b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Anygdalus communis</i> L.), <b>noccioline</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>nocci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>nocci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>nocci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangeuh) K. Koch), <b>nocci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>nocci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b> |
| 9  |  | <b>SEDANO</b> e prodotti derivati  |
| 10 |  | <b>SENAPE</b> e prodotti derivati  |
| 11 |  | Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati  |
| 12 |  | <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .  |
| 13 |  | <b>LUPINI</b> e prodotti derivati  |
| 14 |  | <b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati   |

## LISTA ALLERGENI

- ①. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - b) maltodestrine a base di grano;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- ②. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③. Uova e prodotti a base di uova.
- ④. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- ⑤. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⑥. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinati;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
- ⑦. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattolo
- ⑧. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- ⑬. Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## L I E V I T A T I

|   |         |
|---|---------|
| Mini burger, foie-gras, pera semi candita,<br>pistacchi e cipolla caramellati<br><i>1 3 7 8</i> | € 20,00 |
| Focaccia, pomodoro confittati, acciughe del<br>Cantabrico, falso mascarpone<br><i>1 4 7</i>     | € 25,00 |
| Focaccia, Prosciutto di S. Daniele<br>stagionatura minima 36 mesi<br><i>1 7</i>                 | € 25,00 |

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

## O R T O I N T A V O L A

La pappa al pomodoro, stracciatella, acciughe, timo € 13,00

*1-4-7-*

Insalata russa con majo vera € 7,00

*1 3 10*

Le verdure spontanee della Carnia, sottolio € 12,00

*12*

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

## I P I A T T I R I V I S I T A T I D E L L A T R A D I Z I O N E F R I U L A N A

Toc' in braide € 7,00

*17*

Frico € 9,00

*17*

Orzo e fagioli, guanciale di Sauris € 9,00'

*17*

Cjalzons € 13,00

*157*

Sopa di trippa bianca, Montasio cremoso € 15,00

*1789*

Cotechino, purè e brovada € 15,00

*17*

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

# B I S T R O T E C A

## PESCE

|   |         |
|---|---------|
| Acciughe Cantabrico, crostini, burro di Normandia<br><small>1 4 7</small> | € 11,00 |
| Baccalà mantecato, polvere d'alloro crostini<br><small>1 4 7</small>      | € 7,00  |
| Baccalà tradizionale con polenta<br><small>1 4 7 9</small>                | € 15,00 |

## CARNE

|   |         |
|---|---------|
| Battuta di Fassona piemontese<br><small>1 3 7 10</small>      | € 17,00 |
| Carpaccio di prussiana, capperi, acciughe<br><small>4</small> | € 13,00 |

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

# R I S T O T E C A

## PIATTI PRINCIPALI

|  |         |
|--|---------|
| Anguilla, pastianaca, rafano, prezzemolo, limone<br><small>1 4 7 10</small>                                  | € 25,00 |
| Polpo, cime di rapa, carciofo, topinambur<br><small>1 4 7</small>  | € 22,00 |
| Merluzzo, fagiolo, cavolo nero,<br>crema di aglio bianco gruet di olive taggiasche<br><small>1 4 7 9</small> | € 23,00 |

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico nella pagina: IL NOSTRO CIBO

# R I S T O T E C A

## PIATTI PRINCIPALI

|   |         |
|---|---------|
| Guancia di vitello, broccoli, rapa rossa<br>noci sabbiate ai porcini<br><small>7 8 9 7 10</small> | € 23,00 |
| Il piccione, la sua terrina di 5/4, indivia belga,<br>cardoncelli<br><small>9 7 10</small>        | € 28,00 |
| Pancia d'agnello, patata al limone e timo, menta<br>crema leggera di kren<br><small>7 9</small>   | € 25,00 |
| Quaglia nappata alla salvia, sedano rapa,<br>Polvere di S.Daniele<br><small>9 1. 7.</small>       | € 20,00 |

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico  
nella pagina: IL NOSTRO CIBO

# B I S T R O T E C A

## SALUMI

|  |         |
|--|---------|
| Tagliere piccolo di prosciutto crudo<br><small>1</small>     | € 13,00 |
| Tagliere medio di salumi misti locali<br><small>1 12</small> | € 18,00 |

## FORMAGGI

|  |         |
|--|---------|
| Selezione di formaggi Friulani<br><small>1 5 7 8 10</small>  | € 15,00 |
| Dieci formaggi senza confine<br><small>1 5 7 8 10</small><br><i>i formaggi vengono accompagnati con confetture, frutta, e o miele<br/>in abbinamento</i> | € 35,00 |

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico  
nella pagina: IL NOSTRO CIBO



# R I S T O T E C A

## PASTE & MINESTRE

Girandola di pasta fresca, ripieno di ventrigli,  
riduzione di scalogno, fontina d' alpeggio € 18,00

*1 3 7 9*

Risotto con asparagi, scampi crudi, bisque € 22 ,00  
(minimo 2 porzioni)

*1 2 7 9 12*

Zuppa di cipolla, Comtè , bignè farciti al foie gras € 15,00

*1 7*

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico  
nella pagina: IL NOSTRO CIBO

# R I S T O T E C A

## PASTE & MINESTRE

Linguine baccelli di pisello, gallinella, calamaretto € 20,00

*1 4*

Pacchero, burro al fumo, passion fruit, cardamomo  
accioghe, crumble di pane nero € 20,00

*1 4 7 8*

Crema calda di porri e vongole € 15,00

*1 4 7*

Per tutte le nostre proposte vi invitiamo leggere le informazioni specifiche di provenienza e di conservazione, e trattamento termico  
nella pagina: IL NOSTRO CIBO

