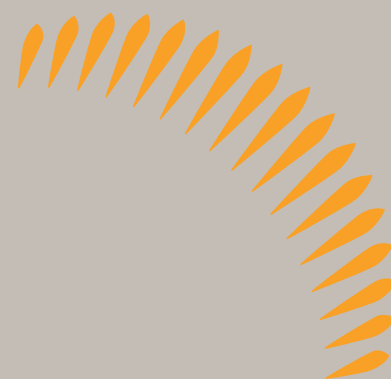




menu

wellness break 29€

Menù a buffet con proposte di affettati e formaggi nostrani, insalate, contorni, frutta e dessert

Buffet menu with selection of cold cuts and local cheeses, salads, side dishes, fruit and desserts

wellness lunch 34€

Menù a buffet con proposte di primi piatti, affettati e formaggi nostrani, insalate, contorni, frutta e dessert

Buffet menu with selection of first courses, cold cuts and local cheeses, salads, side dishes, fruit and desserts

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI SELECTION OF FIRST COURSES

Orecchiette alla crudaiaola con pecorino, olive e capperi

Orecchiette with pecorino, olives and capers

Riso rosso integrale con carote e zucchine, edamame e sesamo nero

Red whole-grain rice with carrots and zucchinis, edamame and black sesame

Parmigiana di melanzane*

Eggplant parmigiana*

Lasagne*

Lasagna*

Vellutata di carote e zenzero*

Carrot & ginger velouté*

Inclusi in tutti i menù acqua, caffè e un calice di vino.

All menu options come with water, coffee and a glass of wine.

***I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.**

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.

ALLERGENI LUNCH

Orecchiette alla crudaiola con pomodoro e passata, pecorino, olive e capperi: Semola di Grano duro (Glutine), Anidride Solforosa e Solfiti, Latte e derivati

Riso rosso integrale con verdure (Carote e Zucchine), Edamame e Sesamo nero senza glutine: Solfiti, Soia, Sesamo

Lasagnetta al forno*: Semola di Grano duro (Glutine), Farina di Frumento (Glutine), Uova, Latte e derivati, Sedano, Senape, Soia

Vellutata di carote e zenzero*: Sedano

Parmigiana di Melanzane*: Farina di Frumento e Grano (Glutine), Sedano, Latte e derivati, Lisozima dell’Uovo

Cubotto alla Nerano rossa con Zucchine: Semola di Grano duro (Glutine), Uova, Latte e derivati

Uova sgusciate: Uova

Fagioli: Sedano

Tonno sott’olio: Pesce

Alici sott’olio: Pesce

Mozzarelline: Latte e derivati

Mont d’Or: Latte e derivati

Fontina: Latte crudo / Latte non pastorizzato

Petit Mont Blanc: Latte e derivati

Toma di Gressoney: Latte crudo / Latte non pastorizzato

“Tete de Moine”: Latte crudo / Latte non pastorizzato

Bleu d’Aosta: Latte e derivati

Ricotta: Latte e derivati

Caprino fresco: Latte e derivati

Frutta secca: Noci, Mandorle, Nocciole

Uvetta sultanina: Anidride solforosa

Semi di girasole: Tracce di Soia, Glutine

Semi di zucca: Tracce di Glutine, Soia e Frutta a Guscio (Mandorla)

Semi di sesamo: Sesamo

Semi di Chia: Tracce di Frutta a Guscio (Arachidi), Semi di Sesamo, Solfiti

Yogurt al naturale e ai frutti di bosco: Latte e derivati

Muesli alla frutta: Grano, Avena, Orzo (Glutine), tracce di Frutta a Guscio

Muesli al cioccolato: Grano, Avena, Orzo (Glutine), Frutta A Guscio (Nocciole), Soia, Latte e derivati

Pancake*: Frumento (Glutine), Latte e derivati, Uova

Crema vaniglia: Latte e derivati, Uova

Pane bianco: Grano (Glutine)

Pane integrale: Grano (Glutine)

Pane ai semi: Grano (Glutine), Sesamo, Soia

Grissini: Grano (Glutine)

Grissini con noci: Grano (Glutine), Noci (Frutta a guscio)

Focaccia: Grano (Glutine)

Torta di Mele*: Frumento (Glutine), Uova, Latte e derivati. Può contenere tracce di Soia e Frutta a Guscio

Torta di Carote*: Frumento (Glutine), Latte e derivati, Uova. Può contenere tracce di Frutta a Guscio

Torta tipo caprese senza lattosio*: Uova, Soia, Frutta a Guscio (Mandorle), Può contenere tracce di Glutine e altra Frutta a Guscio

Crostata all’Albicocca*: Frumento (Glutine), Uova, Latte e derivati. Può contenere tracce di Frutta a Guscio

Biscotti alla Panna: Grano (Glutine), Latte e derivati, Uova

Biscotti Cioccolato e Arancia: Grano (Glutine), Latte e derivati, Uova

Caffè macchiato: Latte e derivati

Cappuccino: Latte e derivati

Caffè d’Orzo: Orzo (Glutine)

Caffè al ginseng: Latte e derivati

Vino: Solfiti

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi.

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all’origine.

Il consumo di formaggi a base di latte crudo è sconsigliato a donne in gravidanza, bambini, anziani e persone immunodepresse.

LUNCH ALLERGENS

Orecchiette with tomato and tomato purée, pecorino, olives, and capers: Durum wheat semolina (Gluten), Sulphur dioxide and Sulphites, Milk and dairy products

Gluten free red whole-grain Rice with Carrots and Zucchini, edamame and black Sesame: Sulphites, Soy, Sesame

Lasagna*: Durum Wheat Semolina (Gluten), Wheat Flour (Gluten) Eggs, Milk and derivatives, Celery, Mustard, Soy

Carrot and ginger velouté*: Celery

Eggplant Parmigiana*: Wheat flour (Gluten), Celery, Milk and dairy products, Lysozyme from Egg

Cubotto alla Nerano rossa with Zucchini: Durum wheat semolina (Gluten), Eggs, Milk and dairy products

Shelled eggs: Eggs

Beans: Celery

Tuna in oil: Fish

Anchovies in oil: Fish

Mozzarella: Milk and derivatives

Mont d’Or: Milk and derivatives

Fontina: Raw milk / Unpasteurized milk

Petit Mont Blanc: Milk and derivatives

Gressoney Toma: Raw milk / Unpasteurized milk

“Tete de Moine”: Raw milk / Unpasteurized milk

Bleu d’Aosta: Milk and derivatives

Ricotta: Milk and derivatives

Fresh goat’s cheese: Milk and derivatives

Nuts: Walnuts, Almonds, Hazelnuts

Raisins: Sulphur Dioxide

Sunflower seeds: Traces of Soy, Gluten

Pumpkin seeds: Traces of Gluten, Soy And Nuts (Almond)

Sesame seeds: Sesame

Chia seeds: Traces of Nuts (Peanuts), Sesame Seeds, Sulfites

White and Berries Yoghurt: Milk and derivatives

Fruit muesli: Wheat, Oats, Barley (Gluten), Traces Of Nuts

Chocolate muesli: Wheat, Oats, Barley (Gluten), Nuts (Hazelnuts), Soy, Milk and derivatives

Pancakes*: Wheat (Gluten), Milk and derivatives, Eggs

Vanilla cream: Milk and derivatives, Eggs

White bread: Wheat (Gluten)

Wholemeal bread: Wheat (Gluten)

Seeded bread: Wheat (Gluten), Sesame, Soy

Breadsticks: Wheat (Gluten)

Walnut breadsticks: Wheat (Gluten), Walnuts

Focaccia: Wheat (Gluten)

Apple pie*: Wheat (Gluten), Eggs, Milk and dairy products. May contain traces of Soy and Nuts

Caprese lactose free free*: Eggs, Soy, Nuts (Almonds). May contain traces of Gluten and other Nuts

Carrots cake*: Wheat (Gluten), Milk and dairy products, Eggs. May contain traces of Nuts

Apricot tart*: Wheat (Gluten), Eggs, Milk and dairy products. May contain traces of Nuts

Cream biscuits: Wheat (Gluten), Milk and derivatives, Eggs

Chocolate and orange biscuits: Wheat (Gluten), Milk and derivatives, Eggs

Macchiato Coffee: Milk and dairy products

Cappuccino: Milk and dairy products

Barley Coffee: Barley (Gluten)

Ginseng Coffee: Milk and dairy products

Barley coffee: Barley (Gluten)

Ginseng coffee: Milk and derivatives

Wine: Sulphites

All products may contain traces of: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide, Molluscs.

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.

The consumption of cheeses made from raw milk is not recommended for pregnant women, children, the elderly and immunocompromised people.