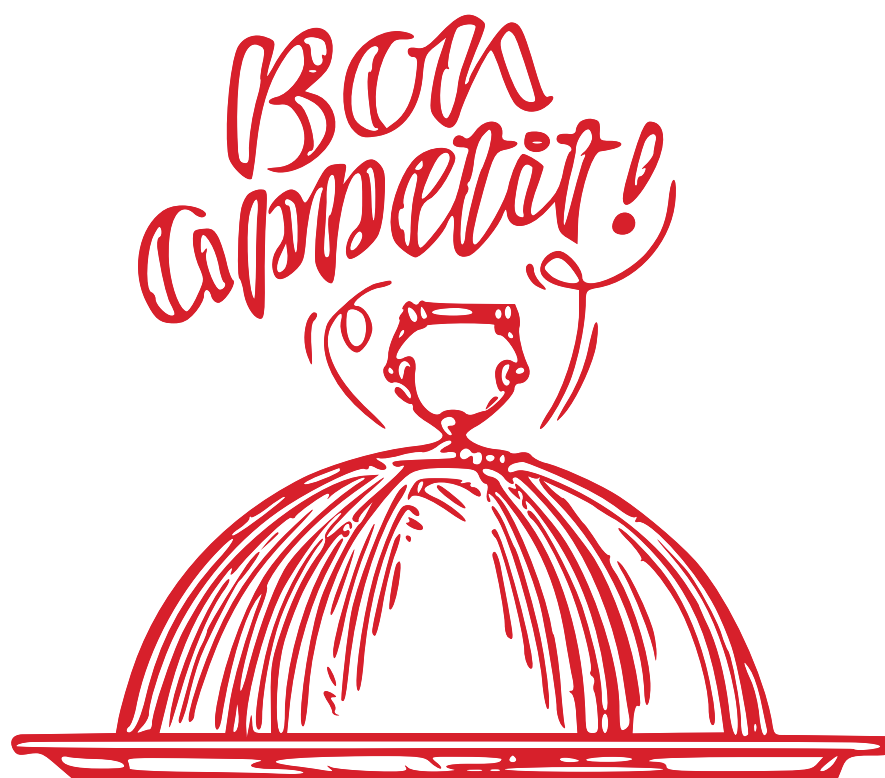




Menù





*Chiedi al nostro personale
i piatti del giorno.*

il Focacciotto

**La specialità di Casa Sabauda,
un fragrante focaccino rotondo con farciture gourmet**

IL TONNATO

Vitello, salsa tonnata, misticanza (1-3-4)

9,00

IL SUDDITO

Mortadella, crema di pistacchio, mozzarella di bufala e granella di pistacchio (1-7-8)

8,00

IL SERVO

Robiola di capra, insalata, pomodorini confit e cipolle caramellate (1-7)

7,00

IL DUCA

Porchetta, provola affumicata, mele grigliate al pepe, maionese alla senape di Digione (1-3-7-10)

9,00

IL PRINCIPE

Petto di tacchino, maionese al basilico, misticanza e pecorino sardo (1-3-7)

7,00

I nostri Primi Piatti

RAVIOLI DI CASA SABAUDA

13,00

Al ragù o burro e salvia (1-3-7-9-12)

RABATON

12,00

Gnocchi di ricotta e spinaci dalla forma allungata, saltati con burro e salvia oppure con sugo di pomodoro (1-3-7)

TAGLIOLINI FATTI IN CASA E TAGLIATI AL COLTELLO

12,00

al ragù o aglio, olio e peperoncino e bottarga

TAGLIOLINI AL PESTO

12,00

GNOCCHI FATTI IN CASA AL PESTO CON BASILICO DI PRÀ

13,00

(1-3-8)

GNOCCHI FATTI IN CASA CON SUGO DI POMODORO E BURRATA

12,00

(1-3-7)



I grandi classici Sabaudi

Vitello Tonnato

Rotondino di vitello con salsa tonnata dello chef
e patate al forno (3-4-9)

12,00

Carpione di casa Sabauda

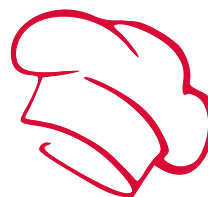
Fettine di pollo impanate in carpione con patate al forno
(1-3-9-12)

13,00

Tagliata al rosmarino con patate al forno

16,00

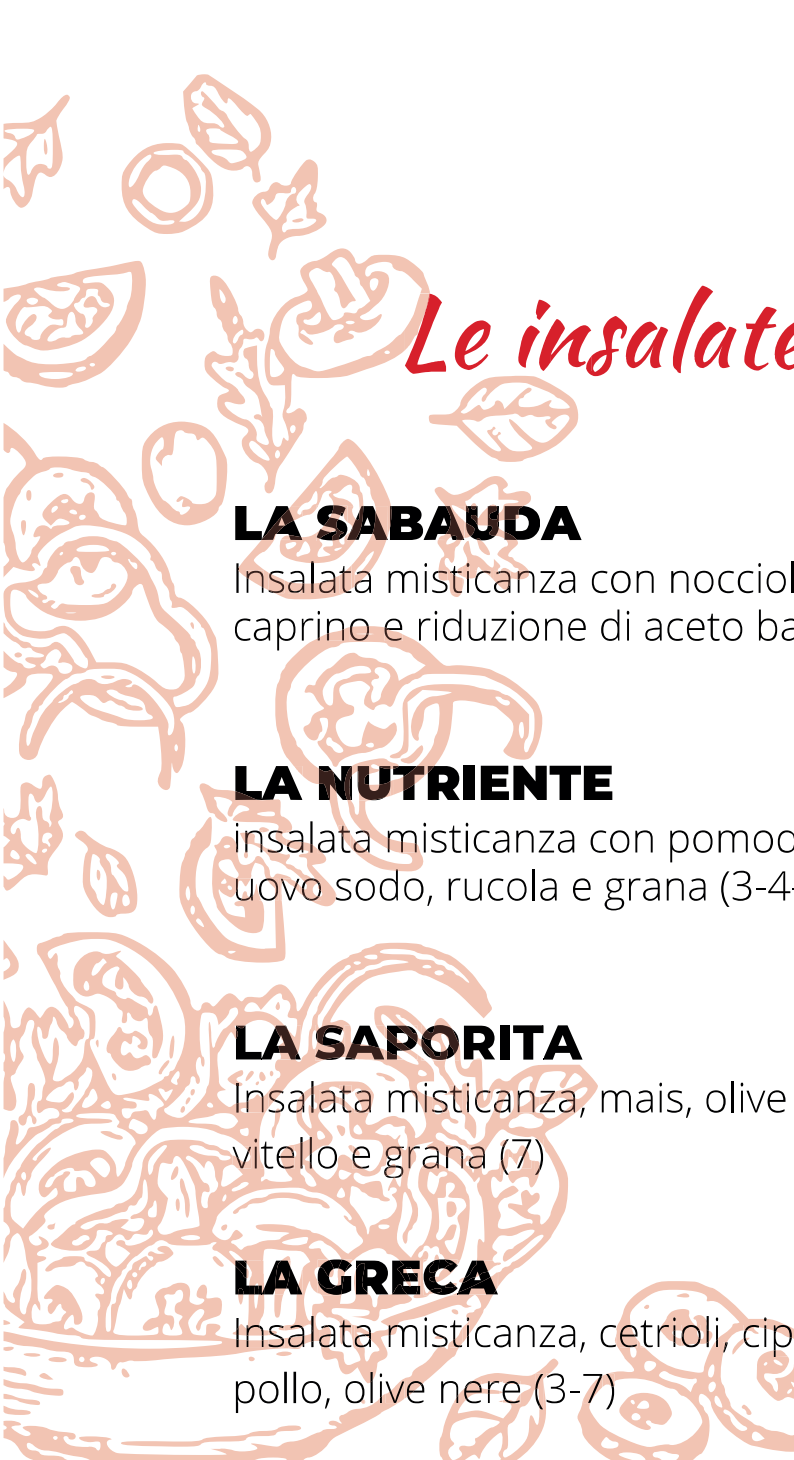
Il consiglio dello Chef



Polpo croccante con verdure saltate, burrata, pomodorini confit e lime** (4-7) **14,00**

Tonno in crosta di pistacchio con riduzione di salsa di soia e insalatina tropicale** (4-6-8) **15,00**

Tartare di tonno con misticanza** (4-10) **13,00**



Le insalate della casa

LA SABAUDA

8,00

Insalata misticanza con nocciole, pancetta croccante, caprino e riduzione di aceto balsamico (7-8-12)

LA NUTRIENTE

8,00

insalata misticanza con pomodorini, tonno, uovo sodo, rucola e grana (3-4-7)

LA SAPORITA

9,00

Insalata misticanza, mais, olive verdi, pomodoro, sfilacci di vitello e grana (7)

LA GRECA

9,00

Insalata misticanza, cetrioli, cipollotto fresco, feta, petto di pollo, olive nere (3-7)

I nostri contorni

VERDURE SALTATE

3,50

INSALATA

3,50

PATATE AL FORNO

3,50



Bevande

ACQUA

1,00

Vini rossi

	CALICE	BOTTIGLIA
BARBERA - MASSOLINO	6,00	28,00
NEBBIOLO - MASSOLINO	6,00	30,00
NIZZA - BOGA		20,00
DOLCETTO D'OVADA - VERITAS	4,00	15,00

Bollicine

PROSECCO - BERTOLI	6,00	25,00
ALTA LANGA - COPPO	7,00	35,00
CA DEL BOSCO		48,00
SPUMANTE BRUT LO ZANZA - BOGA		22,00

Vini bianchi

TRAMINER - LIVON	6,00	25,00
GAVI - LA ROMBETTA	6,00	25,00
GAVI SENZA DI TE - BOGA		20,00
LIGHEA - DONNA FUGATA	6,00	25,00
RIBOLLA GIALLA - LIVON	6,00	25,00
TIMORASSO DERTHONA	6,00	25,00
SAUVIGNON BLANC DOC - LIVON	6,00	25,00
CORTESE - VERITAS	4,00	15,00

COPERTO 2,00 €



**** Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (**) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.**

*** Prodotti abbattuti – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.**

Allergeni

- 1. Glutine: vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.**
- 2. Crostacei: vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici.**
- 3. Uova e derivati: considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.**
- 4. Pesce: l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.**
- 5. Arachidi e derivati: le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc**
- 6. Soia: le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.**
- 7. Latte e derivati: e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.**
- 8. Frutta a guscio: ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati,**
- 9. Sedano: che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.**
- 10. Senape: allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda**
- 11. Sesamo: spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;**
- 12. Anidride solforosa e solfiti: solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.**
- 13. Lupini: presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine**
- 14. Molluschi: presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.**



SEGUICI SU



facebook.com/dolceriasabauda



instagram.com/dolceriasabauda