

LE NOSTRE PROPOSTE A MENU' (Pane e coperto inclusi)

Rotonda di vitello al punto rosa ,salsa tonnata

Veau froid à la sauce au thon Cold veal with tuna sauce

Polenta “ pignulet”, uovo croccante, fondente di porro

Polenta, Oeuf croquant, fondant de poireaux Polenta, crunchy eggs, pure leeks

Risotto Carnaroli, pino cembro, ginepro, guanciale croccante

Risotto Carnaroli, genièvre,bacon croquant Risotto Carnaroli, juniper berries, crunchy bacon

Ravioli del “ Plin”,Parmigiano 40 mesi

Raviolis de viande avec Parmesan 40 mois Meat Ravioli with Parmesan cheese 40 month

Guancia di Vitello al “Nebbiolo d’Alba” e liquirizia

Joue de boeuf avec vin rouge et réglisse Beef Cheek with red wine and licorice

Coniglio alla ligure (olive taggiasche, rosmarino, vino bianco)

Lapin, olives noir, romarin, vin blanc Rabbit, black olive, rosemary, white wine

Selezione di formaggi DOP del Cuneese

Fromage assortis Assorted cheese

Panna cotta alla nocciola, semifreddo alla mela verde, sablè

Crème cuite à la noisette, parfait à la pomme vert, sablè

Cream pudding with hazelnuts, green apple iced mousse, sablè

Il Montebianco

Le Mont Blanc

The Montblanc

Gelato artigianale

Boule de glace artisanale – Home made scoop Ice cream

2 Piatti a scelta Prezzo 20,00€

3 Piatti a scelta Prezzo 29,00€

4 Piatti a scelta Prezzo 38,00€*

*Con il menù degustazione è possibile richiedere
la “ Tavoletta A.R.A. Ristorante Lovera dal 1939” al costo di 10,00€



Tutti i sapori della tradizione

Via Roma 37 – Cuneo –

Tel 0171/690429 349/4047545

e-mail ristorante@palazzolovera.com

ALCUNE PROPOSTE PER INIZIARE - HORS D'OEUVRE - HORS D'ŒUVRE

Battuta di Fassona, gelato alla senape,	12,00€
Tartare de viande crue a la Piemontaise	Raw meat tartare by Piedmont local beef
Rotonda di vitello al punto rosa ,salsa tonnata	12,00€
Veau froid à la sauce au thon	Cold veal with tuna sauce
Polenta “ pignulet”, uovo croccante, fondente di porro	10,00€
Polenta, Oeuf croquant, fondant de poireaux	Polenta, crunchy eggs, pure leeks
“Rocher” di Baccalà, nocciole, croccante di mais, crema di spinaci	12,00€
Morue, noisette, croquant de mais, crème d'épinard	Salt cod, hazelnuts, polenta crunchy, spinach cream
Bavarese di “Fois gràs”, quinoa, composta di rabarbaro	14,00€
Bavaroise de fois gràs, quinoa, confiture de Rhubarbe	Fois gràs bavarian, quinoa, Rhubarb jam

PASTE, ZUPPE E RISOTTI – PATES, SOUPES, RIZ – PASTA, SOUP & RICE

Risotto Carnaroli, pino cembro, ginepro, guanciale croccante	12,00€
Risotto Carnaroli, genièvre, bacon croquant	Risotto Carnaroli, juniper berries, crunchy bacon
Gnocco di patate ai mirtilli, ragù di quaglia, finocchietto	10,00€
Gnocchis de pommes de terre avec myrtilles, sauce de cailles, fenouille	Potato dumpling with blueberries, quails sauce, fennel
Tortello di fonduta, tartufo nero, castagne	15,00€
Tortello avec fondue, truffe noir, châtaignes	Tortello with cheese fondue, black truffle, chestnuts
Ravioli del “ Plin”, Parmigiano 40 mesi	12,00€
Raviolis de viande avec Parmesan 40 mois	Meat Ravioli with Parmesan cheese 40 month
Zuppa del giorno agli ortaggi	10,00€
Potage de légumes	Seasonal vegetable soup

FORMAGGI – FROMAGES - CHEESE

Selezione di formaggi DOP del Cuneese	12,00€
Fromage assortis	Assorted cheeses

CARNI E PESCE CON CONTORNO - VIANDE & POISSONS - MEATS & FISH

Guancia di Vitello al “Nebbiolo d’Alba” e liquirizia	16,00€
Joue de boeuf avec vin rouge et réglisse	Beef Cheek with red wine and licorice
Coniglio alla ligure (olive taggiasche, rosmarino, vino bianco)	16,00€
Lapin, olives noir, romarin, vin blanc	Rabbit, black olive, rosemary, white wine
Costina di Cinghiale al Barolo Chinato, mele cotogne	18,00€
Travers de sanglier au Barolo Chinato, pommes coings	Boar ribs, with Barolo chinato, apple quinces
Controfiletto spadellato, nel suo fondo	16,00€
Contrefilet grillé, avec fond de viande	Entrecôte steak grilled with cooking sauce
“Ombrina boccadoro”, zafferano, broccoli	20,00€
Ombrine, safran, broccoli	Shi drum, saffron, broccoli

DOLCI – DESSERTS – SWEETS

“Il Cuneese ” (cialda di cioccolato, meringa, mousse alla nocciola, profumo di rhum)	8,00€
« Il Cuneese » (gaufre de chocolat, meringue, mousse de noisette, rhum)	
« Il Cuneese » (Chocolate waffle, meringue, hazelnuts mousse, rhum)	
Panna cotta alla nocciola, semifreddo alla mela verde, sablè	7,00€
Crème cuite à la noisette, parfait a la pomme vert, sablè	Creampudding with hazelnuts, green apple iced mousse, sablè
Il Montebianco	8,00€
Le Mont Blanc	The Mont Blanc
Zabajone in.....tre (parfait, spuma, crema)	8,00€
Sabayon en trois (parfait, mousse, crème)	Egg-nog (iced mousse, mousse, cream)
Mattonella caramellata, mela, fico, crema inglese	8,00€
Tartelletes, pommes, figues, crème anglaise	Tartlets, apple, figs, custard

Servizio alle camere – Service en chambre - Room service 8,00 €

ALLERGENI

Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura sugli alimenti ai consumatori (in vigore dal 13/12/2014) la fornitura delle indicazioni di cui all'art.9 par.1 lettera C sono obbligatorie. Si informano i sig.ri clienti che in questo esercizio si somministrano alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi:

CEREALI contenenti glutine, **LATTE** o prodotti a base di latte, **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei, **UOVA** e prodotti a base di uova, **PESCE** e prodotti a base di pesce, **FRUTTA A GUSCIO**, **SEDANO** e prodotti a base di sedano, **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi, **SOIA** e prodotti a base di soia, **SENAPE** e prodotti a base di senape, **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo, **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi, **LUPINI** e prodotti a base di lupini, **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/lt o 10 mg/lt in termini.

IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AVVISARE IL PERSONALE DI SAL

° PER ESIGENZE DI CONSERVAZIONE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE ABBATTUTI E/O CONGELATI