



Il Bistrot di Amélie è un angolo di quiete.

Puoi fermarti per gustare un caffè, un dolce, un bicchiere di vino, una bevanda calda o fredda.

Puoi fermarti per leggere, lavorare, chiacchierare dando valore al tuo tempo.

Se vuoi assaporare i piatti della tradizione occitana delle valli del Cuneese (Piemonte) scegli nel menù quale preferisci e preparati ad un'esperienza unica.

Troverai una carta dei Vini piemontesi, locali e francesi e anche liquori tipici delle Alpi Marittime Occitane (Genepy, Genzianella).

Il venerdì e sabato ti aspettiamo per la Merenda Sinoria (Sina = Cena) usanza piemontese di gustare prelibatezze e vino dal tardo pomeriggio fino all'ora di cena ed oltre.

La Merenda Sinoria è la madre di tutti gli apericena del mondo!

1 TAGLIERI (componenti soggetti a disponibilità)

Preparati per 1/2/4 persone da condividere soprattutto la sera, ogni giorno (il venerdì e sabato dalle ore 17 durante la *merenda Sinoria* i taglieri potranno essere arricchiti di ulteriori prelibatezze occitano piemontesi).

Tagliere Completo *Allergene 1,2,4

Salumi piemontesi, Formaggi stagionati piemontesi, Acciughe occitane in salsa verde e rossa, Frittatina, Patate rosti, Tomini in salsa rossa e verde, Antipasto piemontese, Peperoni e Bagna Cauda, Olive taggiasche, Rubatà (grissino piemontese)

Pane Grande Impero o Allumiere/Tolfa

Salse: Miele, Cognà, Salsa di Cipolle piemontese, Aioli

X 1pers. € 14.00

*Tagliere Pesco Vegetariano*** *Allergene 1,2,3,4

Formaggi stagionati piemontesi, Falafel, Noci, Verdure Grigliate e/o ripassate, Acciughe occitane in Salsa Verde e Rossa, Frittatina, Patate rosti, Tomini in salsa rossa e verde, Antipasto piemontese, Peperoni e bagna cauda, Olive taggiasche, Rubatà (grissino piemontese) Pane grande impero o Allumiere/Tolfa

Salse: Miele, Cognà, Salsa di Cipolle piemontese, Aioli

x1pers. € 14.00

*Tagliere Vegano**** *Allergene 1,3

Tofu, Falafel, Noci, Verdure grigliate e/o ripassate, Patate rosti, Peperoni arrosto, Olive taggiasche, Salsa rossa e verde, Rubatà (grissino piemontese)
Pane grande impero o Allumiere/Tolfa

Salse: Miele, Cognà, Salsa di Cipolle piemontese

x1pers. € 12.00

I formaggi piemontesi e le salse provengono dal Caseificio Valle Varaita Venasca - Cuneo, Piemonte
La Carne e i Salumi da La Granda - Genola - Cuneo- Piemonte "Presidio Slow Food"
Le Acciughe e la Salsa Verde e Rossa dalla Gastronomia Falcone Falicetto - Cuneo, Piemonte
I grissini Rubatà da Cuneo Gris-Caraglio, Piemonte
Dove non indicato i cibi hanno provenienza locale, Lazio

* Elenco degli allergeni a fine Menù

** PESCO-VEGETARIANO (possibili varianti-chiedere al personale): NO carne, SI Pesce, SI formaggi e uova

***VEGETARIANO : NO carne, NO Pesce, SI formaggi e uova

***VEGANO: NO CARNE, NO PESCE, NO UOVA E FORMAGGI

I CLASSICI

Coperto 2 € a persona

Antipasti

Vitello tonnato e frutto del capperro € 12

Toma piemontese noci e sedano***. € 11

Lingua al bagnet verd € 13

Primi piatti

Lasagne Tomin del Mel e carciofi*** € 12

Ravioli di fassona € 13

Plin di Carne Burro e Salvia € 13

Lasagne di fassona € 13

Farro insaporito con verdure*** € 11

Secondi

Gran Bollito Piemontese (Lingua, Muscolo, Testina di Fassona con salse tipiche) € 18

Trippa alla Piemontese € 14

Arrosto di Fassona € 14

Brasato al Barolo € 14

Arrosto di Lonza alle nocciole € 14

Melanzane alla Parmigiana*** € 12

Contorni : Patate duchesse, patate rosti, verdure grigliate, verdure lesse, insalata fresca*** € 6

Dolci

Bunet (dolce di cioccolato morbido, tipico delle Langhe) € 7

Panna cotta al Crème Caramel € 7

Crème Caramel € 7

Pesche e cioccolato (dolce leggero tipico della tradizione piemontese) € 7

Gelato Groom (gusti assortiti) € 7

Torte dalla vetrina € 7

* Elenco degli allergeni a fine Menù

** PESCO-VEGETARIANO (possibili varianti-chiedere al personale): NO carne, SI Pesce, SI formaggi e uova

***VEGETARIANO : NO carne, NO Pesce, SI formaggi e uova

***VEGANO: NO CARNE, NO PESCE, NO UOVA E FORMAGGI

INSALATE

Burrata (pomodorini/Valeriana/burrata/rucola/uovo poché)** € 12

Chèvre Chaud (formaggio di capra tostato su pane, granola, insalata, cipolle rosse di Tropea)** € 12

César chez Amélie (pollo grigliato, parmigiano, aggiughe, insalata) € 12

Niçoise (tonno, cipollotto, fagiolini, uovo, insalata patate bollite, olive nere, pomodorini)** € 12

Veggie (verdure di stagione e semi Vari)*** € 10

CARPACCI

*Carpaccio Polpo, Tonno, spigola*** con emulsione di olio e limone € 14

PANINI

Scegli il tuo pane: Bagel, Toast, Baguette, ciabatta semi integrali e semi

Scegli la tua farcitura: Avocado/ Philadelphia/salmone affumicato, salame, bresaola di fassona, raschera piemontese e salame crespone, mozzarella e pomodoro, frittata € 6,5

LA MERENDA

Pancakes : Sciroppo d'acero, Nutella, fragole, panna, frutti di bosco, banana, gelato (componi a piacimento la tua merenda con i 2 ingredienti che preferisci) € 6,5

Crêpes dolci o salate € 6,5

Coppa di Sidro € 7

* Elenco degli allergeni a fine Menù

** PESCO-VEGETARIANO (possibili varianti-chiedere al personale): NO carne, SI Pesce, SI formaggi e uova

***VEGETARIANO : NO carne, NO Pesce, SI formaggi e uova

***VEGANO: NO carne, NO pesce, NO uova e formaggi

APERITIVI

Alcolici

L'assenzio e il suo rituale	€ 9
Pastis (Ricard, acqua, ghiaccio).....	€ 9
Kir (Prosecco, Creme de Cassis).....	€ 9
Kir Royale (Champagne, Creme de Cassis)	€ 12
Campari Spritz (Campari, prosecco, seltz, ghiaccio)	€ 9
Aperol Spritz (Campari, prosecco, seltz, ghiaccio)	€ 9
Select Spritz (Select, prosecco, seltz, ghiaccio).....	€ 9
Hugo Spritz (Liquore di sambuco, prosecco, seltz, ghiaccio).....	€ 9
Bellini (Prosecco, polpa di pesca).....	€ 9
Rossini (Prosecco, polpa di fragole).....	€ 9

Analcolici

Spritz Hugo Analcolico (sciroppo di sambuco, tonica, lime).....	€ 9
Skin Care (pompelmo, tè verde Galvanina, granatina).....	€ 9
Energia (mirtillo, Ginger Ale, lime).....	€ 9
Almost Mary (succo di pomodoro, tabasco, salsa Worcester, succo di limone).....	€ 9

Tutti i nostri aperitivi sono serviti con Patate rosti, Olive taggiasche, grissini rubata, Aioli



ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); 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 raffinato (1); 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) lattio.
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 SO₂ 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.

