



*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) aperitivo serale e cena*

Preparati per 1/2/4 persone da condividere la sera, ogni giorno (il venerdì e sabato dalle ore 17 durante la *merenda Sinoria su prenotazione* 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. € 15.00

### 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. € 15.00

### 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. € 13.00

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

## *1 CLASSICI Pranzo o cena su prenotazione*

*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

Lasagne di carne di Fassona € 13

Plin di Carne, Burro e Salvia o Ragù di carne € 13

Ravioles della Valle Varaita (gnocchi allungati con Tomin del Mel all'interno) burro € 13

Tajarin piemontesi con ragù di carne, burro e salvia € 13

Cous Cous con verdure\*\*\* € 11

### *Secondi*

Hamburger Giotto razza Piemontese (150 g) con patatine fritte o rosti o duchesse € 14  
(varianti cheeseburger o baconburger + 2 €)

Carne cruda La Gradisca (Fassona Piemontese) € 16

Arrosto di Fassona € 14

Arrosto di Lonza alle nocciole d'Alba € 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 fatte da noi in 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

*Toast* € 4

*Cornetto* salato € 4,5

\*\*\*\*

*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)<br>.....                    | € 12 |
| Campari Spritz (Campari, prosecco, seltz,<br>ghiaccio) .....        | € 9  |
| Aperol Spritz (Aperol, prosecco, seltz,<br>ghiaccio) .....          | € 9  |
| Select Spritz (Select, prosecco, seltz,<br>ghiaccio).....           | € 9  |
| Hugo Spritz (Liquore di sambuco,<br>prosecco, seltz, ghiaccio)..... | € 9  |
| Bellini (Prosecco, polpa di pesca).....                             | € 9  |
| Rossini (Prosecco, polpa di fragole).....                           | € 9  |

### Analcolici

|  |     |
|--|-----|
| Spritz Hugo Analcolico (sciroppo di<br>sambuco, tonica, lime).....                 | € 9 |
| Skin Care (pompelmo, tè verde Galvanina,<br>granatina).....                        | € 9 |
| Energia (mirtillo, Ginger Ale,<br>lime).....                                       | € 9 |
| Almost Mary (succo di pomodoro, tabasco,<br>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 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.

