

LOCANDA *Sempione*
CUCINA & VINO

Antipasti

Lingua di vitello in carpaccio, salsa verde, pane guttiau, perlage di tartufo nero pregiato (1-4)	17
Soufflé ai porcini, cardoncelli arrosto, il suo ristretto caramellato, cremoso di parmigiano (3-7)	16
Tartare di madama bianca piemontese, carpaccio di porcini marinati, pan brioche croccante e maionese alle erbe di bosco (1-3-7)	19
Polpo* rosticciato su crema di favetta bianca, friggirelli, petali di Tropea fermentati (14)	19
Carciofo arrosto, spinacino al burro affumicato, zabaione al pecorino (3-7)	18
Carpaccio di ricciola marinata alla ponzu, mou al mango, fiocchi di stracciatella e croccante di capocollo pugliese (4-6-7)	21

Selezioni

Culatello "Gambello" selezione Cascina Gamba con focaccia e giardiniera	20
Mortadella al tartufo selezione "Cascina Gamba" con focaccia e giardiniera	17
Selezione di formaggi regionali, confettura (7)	23
Acciughe del Cantabrico con burro montato, pan brioche tostato (1-4-7)	18

*Prodotti abbattuti all'origine
Per intolleranze e/o allergie consultare la carta allergeni

Primi

Ravioli del plin mantecati ai tre arrostiti, ragù di finferli, castelmagno (1-3-7-6-8-10)	22
Fusilloni trafilati al bronzo, crema di cima di rapa, mou al Cantabrico, burrata affumicata (1-3-4-7-6-10)	20
Ravioli* di zucca mantovana mantecati al bitto e salvia, crudo di Bra e nocciole (1-3-7-10-6-8)	20
Tagliolini al ragù di anatra, mirtilli, erbe di bosco (1-3-7)	22
Risotto riserva San Massimo mantecato al provolone, gocce di aglio nero fermentato, carpaccio di gambero* rosa e la sua bisque (2-7)	24
Panciotti* ai ripieni di gamberi e capesante al ragù di astice (1-2-3-14)	24

Tradizione

Risotto alla milanese riserva San Massimo con pistilli di zafferano, ristretto di vitello (7)	20
Costoletta di vitello alla milanese, polvere di rosmarino, patata al forno, pomodorini (1-3-8-11)	33
Vitello tonnato (3-4-10)	18
Mondeghili milanesi, tre maionesi (1-3-7)	16
Salsiccia di Bra, salsa tonnata, focaccia bruschettata (1-3-4)	18

*Prodotti abbattuti all'origine
Per intolleranze e/o allergie consultare la carta allergeni

Secondi

Petto d'anatra* al rosa, il suo foie gras, caponatina di verdure (8)	27
Stinco* di agnello brasato al barolo, chutney di carote, cavolo romano, salsa agli champignon	25
Filetto di rombo arrosto, bagna càuda delicata ai porcini, ricci di mare (4-7-14)	28
Filetto di fassona piemontese, pera dolce forte, blu di capra (7)	30
Guancia* di vitello cotta a bassa temperatura, cremoso di patata al tartufo, brunoise di zucca al timo (7)	25
Royale di spigola* ripiena alla mediterranea, crema di piselli all'extravergine, mazzancolle arrosto e ristretto di crostacei (1-2-3-4)	25

*Prodotti abbattuti all'origine

Per intolleranze e/o allergie consultare la carta allergeni

Dessert

Mousse al fondente, caramello salato, coulis ai lamponi (3,7)	12
Soufflé al gianduia, ribes (1-3-7-6-10)	12
Come un cannolo: millefoglie di cialda di cannolo, ricotta dolce, pera caramellata, cioccolato fondente tiepida (1-3-7)	12
Tiramisù in una sfera (1-3-7)	12
Zeppola al “carrello” con crema pasticceria, amarene... nutella calda, pralinati a scelta (1-3-7)	15

Bevande

Acqua Panna 0.75 l	3
San Pellegrino 0,75 l	3
Birra in bottiglia 0,66 l	10
Coca cola	5
Coca cola zero	5
Fanta	5
Sprite	5
Espresso, Decaffeinato, Orzo, Ginseng	3
Tè e infusi	5
Amari e distillati	8/12
Riserve	12/18
Coperto	3,5

ELENCO ALLERGENI

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) lattiolio.

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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Chef Tommaso Mandorino

Chef classe 1992 di origine pugliese, presenta una cucina gourmet unendo i sapori delle regioni italiane con un forte rimando alla sua terra.

La passione per la cucina nasce quando era piccolo guardando la madre e la nonna cucinare, incuriosito dai prodotti, toccava e assaggiava, poi in fase adolescenziale decise di iscriversi alla scuola alberghiera, fu lì che capì qual era la sua strada.

Cosa comunica con i suoi piatti?

Amore e grande passione, perché i prodotti italiani sono senza tempo.