



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 alcuni 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, liquori tipici delle Alpi Marittime Occitane (Genepy, Genzianella).

Il venerdì e sabato ti aspettiamo (su prenotazione) 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) solo 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 Azienda Agricola Vacchino, Feyles Santena Torino, 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 capperò € 12

Toma piemontese noci e sedano***. € 11

Lingua al bagnet verd € 13

Primi piatti

Lasagne di ragu di carne di Fassona

Lasagne Tomin del Mel e carciofi*** € 12

Pasta della tradizione piemontese secondo disponibilità (Plin di Carne, Tajarin, Ravioles/ gnocchi) con ragù di carne, pomodoro e basilico, ragù vegano, burro e salvia € 13

Melanzane alla Parmigiana*** € 12

Piatto del giorno € 11 (rivolgiti allo staff)

Secondi

Hamburger Giotto razza Piemontese (180 g) con patatine fritte o rosti o duchesse € 14 (varianti cheeseburger o baconburger + 2 €)

Hamburger vegano con patatine fritte o rosti o duchesse € 14

Carne cruda La Gradisca (Fassona Piemontese) € 16

Arrosto di Fassona € 14

Arrosto di lonza di maiale con nocciole d'Alba € 14

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 taggiasche, pomodorini)** € 12

Veggie (verdure di stagione e semi Vari) Tufo fresco o grigliato *** € 12

CARPACCI

Carpaccio di polpo con emulsione di limone e olio d'oliva € 14

PANINI

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

Scegli la tua farcitura : Avocado/ Philadelphia/salmone affumicato € 7,5

Salame o bresaola di fassona con formaggio piemontese, mozzarella e pomodoro, frittata e/o formaggio/salume , verdure grigliate e formaggio, verdure grigliate e salume. (2 componenti, terzo ingrediente + €1) € 6,5

Avocado Toast: uovo poché, avocado fresco, guacamole, insalatina, semi, cipolla caramellata, fetta di pane tostato € 11

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 farcito (come panino) € 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

****VEGANÒ: 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 (Aperol, prosecco, seltz,
ghiaccio)€ 9
- Select Spritz (Select, prosecco, seltz,
ghiaccio)..... € 9
- Hugo Spritz (Liquore di sambuco,
prosecco, seltz, ghiaccio)..... € 9
- Cynar Spritz (Cynar, prosecco, seltz,
ghiaccio)..... € 9
- Limoncello Spritz (Limoncello, 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,
abituamente, 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) latticolo.
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.



