



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!

I 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: Cognà, composta di Cipolle piemontese, Aioli

X 1pers. € 17.00

*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: Cognà, composta di Cipolle piemontese, Aioli

x1pers. € 17.00

*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: Cognà, Salsa di Cipolle piemontese

x1pers. € 15.00

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

I CLASSICI Pranzo o cena su prenotazione

Cestino di pane Grande Impero e grissini piemontesi Rabatà € 2 a persona

Antipasti

Vitello tonnato e frutto del capperio € 14

Lingua al Bagnet Verd € 13

Degustazione di Bagna Cauda con verdure di stagione € 13

Primi piatti

Lasagne di ragù di carne di Fassona € 13

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

Melanzane alla Parmigiana*** € 13

Piatto del giorno € 12 (rivolgiti allo staff)

Secondi

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

Hamburger vegano con patatine fritte o rosti o duchesse € 14

Carne cruda La Gradisca (Fassona Piemontese) € 16

Arrosto di Fassona € 14

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

Dolci

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

Tiramisù di Amélie (con Paste di Meliga) € 7

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

Torte e dolci 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

Nicoise (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

Insalata di mare € 14

MERENDA SINOIRA (su prenotazione)

Base Tagliere (Completo o Pesco Vegetariano): *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)

Fian o *Torta di verdura*, *Lingua al verde*, *Insalata campagnola*,

Pane Grande Impero

Salse: *Cognà*, composta di *Cipolle piemontese*, *Aioli*

Bunet o torta alle *Nocciole*.

€ 25/persona

BAGNA CAUDA (su prenotazione)

Bagna Cauda:

servita nei tradizionali contenitori di terracotta, in cui intingere le verdure varie di stagione (cotte e crude) e polentina. In conclusione uovo strapazzato direttamente nella salsa rimanente, arricchito -se disponibile- con tartufo.

35/€ a persona (tartufo escluso)

* Elenco degli allergeni a fine Menù

* 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

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.

