

Last Tango Ristorante Grill

MENU

Liste des allergènes:

1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produit à base de lait
8. Fruits à coque et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Entrée

Carpaccio de boeuf fumé aux lamelles de truffe noire ¹²	€12.00
Fromage Tomino grillé avec un panier de pâte filo et salade de radicchio tardif de Trévisé au vinaigre balsamique, copeaux de parmesan et pignons de pin ^{1,5,7,12}	€12.00
Escargots à la parisienne ^{7,12}	€11.00
Cheesecake au veau Fassone cru haché au couteau, gressins, câpres et fromage à pâte molle ^{17,12}	€13.00
Quiche aux légumes sur fondue au fromage Toma de Chezal ^{13,7}	€10.00
Notre sélection de charcuteries: carpaccio de cerf, speck d'agneau, bacon au vin Barolo, salami d'oie cuit, avec poivrons aigre-doux et oignon de Tropea caramélisé ^{1,12}	€18.00

Menu enfant

Pâte penne aux tomates et basilic, burger de veau avec pommes de terre, glace, boisson ^{13,7}	€20.00
--	--------

Premier Plat

Crème de pommes violettes avec gressins au cumin et poireaux frits ¹⁷	€10.00
Pâtes mezzelune au potiron et amaretti, sautées au beurre, sauge et amandes ^{13,5,7}	€14.00
Tagliatelles au ragoût de sanglier ^{13,9,12}	€13.00
Risotto à la betterave rouge avec gorgonzola ^{7,12}	€15.00
Gnocchis aux pommes de terre locales et châtaignes avec bacon au poivre sur crème de brocoli ^{13,7}	€11.00

* Tous les types de pâtes sont faits maison. Pâtes sans gluten disponibles sur demande.

Second Plat

Rouleau de filet de truite du Val Chisone aux petits légumes ^{4,7}	€21.00
Entrecôte cuite dans cheminée	€23.00
Filet de veau Fassone "Last Tango" aux champignons et lard Patanegra ¹²	€30.00
Filet de veau Fassone grillé, servi avec les sels du monde	€28.00
Côtes de cerf avec sauce au vin Barolo et baies sauvages	€23.00
Accompagnement de légumes de saison	€6.00
Notre table de fromages de chèvre, brebis et vache avec miel de la Vallée et moutarde maison ^{7,10,12}	€16.00
Desserts maison ...	€8.00
Couvert ...	€3.00