

# Last Tango Ristorante Grill

## MENU

Elenco degli allergeni presenti nei piatti:

- |  |   |
|--|---|
| 1 Cereali contenenti glutine               | 8 Frutta a guscio                           |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano        |
| 3 Uova e prodotti a base di uova           | 10 Senape e prodotti a base di senape       |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce         | 11 Semi di sesamo                           |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi   | 12 Anidride solforosa e solfiti             |
| 6 Soia e prodotti a base di soia           | 13 Lupini e prodotti a base di lupini       |
| 7 Latte e prodotti a base di latte         | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

## Per cominciare

Carpaccio di manzo affumicato da noi con lamelle di tartufo <sup>12</sup>	€1200
Tomino alla piastra con cestino di pasta fillo e insalatina di Trevigiano tardivo al balsamico, scaglie di grana e pinoli <sup>1,5,7,12</sup>	€12.00
Lumache alla Parigina <sup>7,12</sup>	€11.00
Cheesecake di battuta di Fassone, grissini, capperi e formaggio morbido <sup>1,7,12</sup>	€13.00
Quiche alle verdure su fonduta di Toma di malga di Chezal <sup>13,7</sup>	€10.00
La nostra tavola di insaccati: carpaccio di cervo, speck d'agnello, pancetta al Barolo, salame cotto d'oca con peperoni in agrodolce e cipolla di Tropea caramellata <sup>1,12</sup>	€18.00

## Menù per i più piccoli

Penne al pomodoro e basilico – burger di vitello con patate arrosto – gelato – bibita <sup>13,7</sup>	€20.00
---	--------

## Come primo piatto

Crema di patate viola con grissino al cumino e porri fritti <sup>1,7</sup>	€10.00
Mezzelune con ripieno di zucca e amaretti, saltate al burro, salvia e mandorle <sup>13,5,7</sup>	€14.00
Tagliatelle con ragù di cinghiale al coltello <sup>13,9,12</sup>	€13.00
Risotto con barbabietola rossa e Gorgonzola <sup>7,12</sup>	€15.00
Gnocchi di patate locali e castagne con guanciale al pepe su crema di broccoli <sup>13,7</sup>	€11.00

\* Tutti tipi di pasta fatti in casa. Su richiesta possibilità di pasta per celiaci.

## Continuando

Rotolo di filetto di trota della val Chisone con verdure <sup>4,7</sup>	€21.00
Entrecôte al camino	€23.00
Filetto di Fassone "Last Tango" con funghi e lardo Patanegra <sup>12</sup>	€30.00
Filetto di Fassone alla griglia servito con i sali del mondo	€28.00
Costolette di cervo con salsa al Barolo e frutti di bosco <sup>12</sup>	€23.00
Contorni di stagione	€6.00
La nostra tavola dei formaggi caprini, ovini e vaccini con miele della Valle e mostarda fatta da noi <sup>7,10,12</sup>	€16.00
Vi deliziamo con i nostri Dessert	€8.00
Pane ed altro...	€3.00