



Menu

à la carte



Ristorante Il Principe
0172413500



Bra, Piazza Arpino 37
info@hotelcavalieribra.com





Antipasti

Il nostro Vitello Tonnato € 13,00

Veal with tuna sauce
Vitello Tonnato (3,4)

Battuta di Fassona piemontese, con maionese di nocciole e sedano € 13,00

Piedmontese Fassona tartare
Tartare de Fassona piémontais (7,8,9)

L'Insalata Russa € 10,00

Russian Salad
Salade russe (3)

Tris di Antipasti € 15,00

Flan di Spinaci su Fonduta di Erborinato € 10,00

Spinach flan on blue cheese
fondue Flan aux épinards sur fondue au fromage bleu (3,7)

Baccala' Mantecato, Patate e Prezzemolo € 12,00

Creamed Codfish, Potatoes and Parsley
Cabillaud à la crème, pommes de terre et persil (4,7,8)



Ristorante Il Principe
0172413500



Bra, Piazza Arpino 37
info@hotelcavalieribra.com



Primi Piatti

Ravioli del Plin con burro alle erbe € 11,00

Plin Ravioli with herb butter

Ravioli Plin au beurre aux herbes (1,3,7,8,9,12)

Tjarin al ragù di salsiccia di Bra € 11,00

Tjarin with Bra sausage ragout

Tjarin au ragoût de saucisse de Bra (1,3)

Gnocchi al Castelmagno e nocciole tostate € 12,00

Potatoes gnocchi with Castelmagno cheese fondue and hazelnuts

Gnocchis au fromage Castelmagno et noisettes (1,7,12)

Tagliatelle, Acciughe, Broccolo romano e amaretto € 12,00

Tagliatelle, anchovies, Roman broccoli and amaretto

Tagliatelles, anchois, brocoli romain et amaretto (1,3,7)

Vellutata del giorno € 10,00

Cream of the day

Crème du jour (7,9)



Secondi Piatti

La nostra Tagliata di Fassona con contorno € 16,00

Tagliata with vegetables

Tranche avec accompagnement

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura e il suo fondo € 16,00

Duck breast cooked at low temperature and its stock

Magret de canard cuit à basse température et son bouillon (5,7,9)

Filetto di maiale alla birra con cipolle borretane e carote glassate € 15,00

Pork fillet in beer with borretane onions and glazed carrots

Filet de porc à la bière aux oignons borretane et carottes glacées (7,9,12)



Ristorante Il Principe
0172413500



Bra, Piazza Arpino 37
info@hotelcavalieribra.com



Dessert

Bonet della casa € 6,00

Bonet cocoa and amaretti biscuits

Bonet cacao et amaretti (3,7,8)

La Panna cotta € 6,00

Panna cotta

Panna cotta (7)

Cremoso alla vaniglia, crumble e frutti rossi € 8,00

Creamy vanilla, crumble and red fruits

Crèmeux vanille, crumble et fruits rouges (1,3,7)

Torta di nocciole con crema inglese al rum € 8,00

Hazelnut cake with rum cream

Gâteau aux noisettes à la crème de rhum (3,7,8)

Lista Allergeni

1.	Glutine	<i>gluten</i>	<i>Gluten</i>
2.	Crostacei	<i>Shellfish</i>	<i>Fruits de mer</i>
3.	Uova	<i>Egg</i>	<i>œuf</i>
4.	Pesce	<i>Fish</i>	<i>Poisson</i>
5.	Arachidi	<i>Peanuts</i>	<i>Cacahuètes</i>
6.	Soia	<i>Soy</i>	<i>Soja</i>
7.	Latticini	<i>Dairy products</i>	<i>Les produits laitiers</i>
8.	Frutta a guscio	<i>Nuts</i>	<i>Des noisettes</i>
9.	Sedano	<i>Celery</i>	<i>Céleri</i>
10.	Senape	<i>Mustard</i>	<i>Moutarde</i>
11.	Sesamo	<i>Sesame</i>	<i>Sésame</i>
12.	Solfiti	<i>Sulfites</i>	<i>Sulfites</i>
13.	Luppini	<i>Luppins</i>	<i>Lupins</i>
14.	Molluschi	<i>Clams</i>	<i>Palourdes</i>