

# *la linea continua*

restaurant

*Gentile Ospite,*

*il cibo che proponiamo in questo ristorante è rigorosamente selezionato dai nostri chef tra le migliori verdure, frutti ed erbe di stagione, così come carne e pesce provengono da allevamenti certificati o di denominazione controllata.*

*La freschezza dei prodotti che troverete alla vostra tavola è garantita da una spesa quotidiana al dettaglio; per questo, alcuni piatti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti sul mercato.*

*Dear Guest,*

*the food that we serve in this restaurant is strictly selected by our chefs among the best seasonal choice of vegetables, fruits and herbs, as meat and fish come from certified breeding or controlled origin denomination. For this reason, we inform you that dishes could be subjected to variations, according to the availability of the day.*

*We guarantee a daily grocery shopping to ensure the freshness of food that we serve.*

*Chère Madame/ Cher Monsieur,*

*nous avons le plaisir de vous informer que les produits proposés dans ce restaurant sont sélectionnés parmi les meilleures légumes, fruits et herbes de saison, comme aussi les viandes et les poissons proviennent de fermes certifiées ou de dénomination d'origine contrôlée.*

*La fraîcheur des aliments que vous trouverez sur votre table est garantie par achats faits quotidiennement au marché.*

*la linea continua*

restaurant

**LA NOSTRA PROPOSTA DI MENU A DEGUSTAZIONE\***  
**OUR SUGGESTIONS\***  
**LES SUGGESTIONS DU CHEF\***

**Menù della tradizione Piemontese**  
***Traditional Menu from Piedmont***  
**Menu gourmand de la tradition Piémontaise**

**€ 35,00**

**vini esclusi**   *wines not included*   sans vins

Quartetto di antipasti  
*4 starters selection*  
Quatuor d'entrées

Agnolotti del "Plin" di coniglio  
*Fresh "Plin" agnolotti filled with rabbit*  
Agnolotti de "Plin ": raviolis de lapin

Brasato di vitello alla Piemontese  
*Braised veal cheek*  
Veau braisé à la Piémontaise

Coppetta al Bicerin  
*Panna cotta Bicerin flavored, with coffee gelé on top, cream and crumble*  
Coupe aux saveurs de Bicerin

\*Per ridurre e uniformare i tempi d'attesa, consigliamo di coordinare la richiesta di menù a degustazione, per tavolo  
*In order to reduce and uniform waiting times, we suggest to coordinate the orders of special menus in the same table*  
*Au fin de limiter et égaliser les temps d'attente, nous recommandons de coordonner la mise en ordre des menus spéciaux dans le même table*

*la linea continua*

restaurant

**Menù di Mare    *Sea Menu*    Menu de mer**

**€ 38,00**

**vini esclusi    *wines not included*    sans vins**

Gamberi in pastella di ceci con melone e pesto di mandorle  
*Prawns in chick peas crust with melon and almond coulis*  
Beignets de crevettes en une pâte de pois chiches avec melon et pistou aux amandes

Tortelli di pesce con salsa di crostacei e asparagi  
*Fish filled tortelli with asparagus and crustaceans sauce*  
Raviolis de fruits de mer à la sauce crustacés et asperges

Trancio di salmone in crosta di polenta su vellutata di zafferano  
*Corn pastry wrapped salmon over saffron creamy soup*  
Tranche de saumon en croûte de polenta sur un velouté de safran

Carpaccio di ananas con gelato alla cannella e salsa al vin brulè  
*Fresh pineapple carpaccio with cinnamon ice-cream and vin brulè sauce*  
Carpaccio d'ananas avec glace à la cannelle et sauce au vin chaud

Alcuni piatti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti sul mercato  
*Some could be subjected to variations, depending on the availability of products*  
*Certains plats peuvent varier en fonction de la disponibilité des produits sur le marché*

**I CLASSICI DE « LA LINEA CONTINUA »**  
**« LA LINEA CONTINUA » CLASSICS**  
**LES CLASSIQUES DE « LA LINEA CONTINUA »**

Cialda di patate con salmone affumicato e brie <i>Potato waffle with smoked salmon and brie cheese</i> Gaufrette de pomme de terre avec saumon fumé et brie	€ 11,00
Carpaccio all'albese <i>Paper-thin slices of raw beef "albese"</i> Carpaccio de bœuf "à l'albèse"	€ 12,00
Plin di coniglio al burro ed erbe di Provenza <i>Fresh pasta "agnolotti" stuffed with rabbit meat, seasoned butter and Provence herbs</i> Raviolis pâte fraîche "Plin" au lapin avec du beurre et herbes de Provence	€ 12,00
Risotto alla toma di Lanzo <i>Risotto with "toma" cheese</i> Risotto au fromage typique "toma de Lanzo"	€ 12,00
Guancia di vitello Fassone brasata al vino rosso <i>Braised veal cheek</i> Veau braisé à la piémontaise	€ 16,00
Filetto di branzino al cartoccio <i>Sea-bass fillet baked in foil</i> Filet de bar en papillote	€ 18,00

**ANTIPASTI**      *STARTERS*      HORS-D'OEUVRES

Millefoglie di pasta fillo con pere e Brie su salsa miele e cannella <i>Phyllo pastry mille-feuille with pears and brie cheese, honey and cinnamon sauce on top</i> Millefeuille de pâte phyllo à la poire et brie avec sauce au miel et cannelle	€ 10,00
Bocconcini di baccalà mantecato su insalata di finocchi e chutney di pomodoro <i>Fried cod fish balls with tomato chutney jam served over julienne fennel</i> Bouchées de morue frites sur une salade de fenouils et chutney de tomates	€ 11,00
Rotolo di coniglio di Carmagnola con salsa "brusca" <i>Rabbit roll served with typical "brusca" sauce</i> Roulade de lapin de Carmagnola avec sauce "brusca" (huile d'olives ,œuf, ail et anchois)	€ 12,00
Guazzetto di moscardini in umido con olive taggiasche <i>Curled octopus stew with tomato sauce and olives</i> Nage de ragoût de poulpes aux olives	€ 13,00
Tartare di carne cruda con mousse di Castelmagno su coulis di sedano <i>Raw minced beef with Castelmagno cheese mousse over celery coulis</i> Tartare de viande crue avec une mousse de fromage "Castelmagno" et coulis de céleri	€ 14,00
Carpaccio di pesce spada marinato all'aceto di lamponi su misticanza di campo <i>Raw swordfish carpaccio marinated in raspberry vinegar over wild herbs</i> Carpaccio d'espardon mariné au vinaigre de framboises sur une salade des champs	€ 15,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

LES ENTREÉS

Zuppetta di cipolle di Tropea gratinata <i>"Tropea" onion soup au-gratin</i> Soupe à l'oignon gratinée	€ 11,00
Ravioli verdi del "Plin" con burrata, pomodoro fresco e basilico <i>Fresh green ravioli filled with Burrata, fresh tomato sauce and basil</i> Raviolis verts pâte fraîche avec Burrata, tomates fraîches et basilic	€ 12,00
Gnocchi di patate al Castelmagno e noci <i>Little potato dumplings with Castelmagno cheese sauce and nuts</i> Gnocchi de pommes de terre au fromage "Castelmagno" et aux noix	€ 12,00
Trofiette alle vongole e clorofilla di prezzemolo <i>Fresh little trofie with clams and parsley essence</i> Trofiette pâte avec palourdes et chlorophylle de persil	€ 13,00
Risotto Carnaroli con zucchine, zafferano e pinoli tostati <i>Risotto with zucchini, saffron and toasted pine nuts</i> Risotto aux courgettes, au safran et aux noix de pin grillées	€ 13,00
Varietà di ravioli alla cernia con ragù alle Cappesante <i>Rainbow colored ravioli filled with grouper fish in scallop ragout</i> Variétés de raviolis avec mérou sauce aux coquilles Saint-Jacques	€ 14,00

**SECONDI PIATTI**

**MAIN COURSES**

**PLATS DE RÉSISTANCE**

--- tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorno ---

--- all main courses are served with side dish ---

--- tous les plats sont servi avec garniture ---

Costolette di agnello in <i>panure</i> di nocciole con salsa alle prugne caramellate <i>Breaded lamb chops with hazelnuts, served with caramel prunes sauce</i> Côtelettes d'agneau panées aux noisettes et sauce aux prunes caramélisées	€ 16,00
Petto di faraona con crema al pepe verde e mandorle <i>Guinea fowl breast with green pepper sauce and almonds</i> Blanc de pintade à la crème au poivre vert et aux amandes	€ 16,00
Filetti di triglia dorati su vellutata di ceci <i>Crispy red mullets over chick peas cream</i> Filets de rougets dorés sur une crème de pois chiches	€ 19,00
Trancio di pesce spada scaloppato agli asparagi sfumato allo Chardonnay <i>Swordfish escalope with asparagus, sauté in Chardonnay wine</i> Tranche d'espadon aux asperges parfumé au Chardonnay	€ 22,00
Filetto di vitello ai ferri o a piacere <i>Grilled veal fillet (or any other style of your choice)</i> Filet de bœuf grillé ou selon votre goût	€ 22,00
Zuppa di pesce alla livornese <i>Fish chowder "Livornese" style</i> Soupe de poisson à la livournaise	€ 24,00

*la linea continua*

restaurant

**VERDURE & INSALATE**  
**VEGETABLES & SALADS**    **LEGUMES & SALADES**

Insalata verde e pomodoro <i>Green salad with tomatoes</i> Salade verte et tomate	€ 6,00
Insalata mista di verdure <i>Mixed vegetables salad</i> Salade de légumes mixtes	€ 7,00
Verdure di stagione alla griglia <i>Grilled season vegetables</i> Légumes de saison grillés	€ 8,00
Pomodoro mozzarella, olive taggiasche e basilico <i>Mozzarella and tomato salad "Caprese" style with olives and basil on top</i> Salade « caprese » tomate et mozzarella avec olives et basilic	€ 10,00
Insalata rucola, noci, grana e mele pinoli e uvetta <i>Fresh rocket salad and dried fruits, with parmesan and green apples</i> Salade de roquette, noix, parmesan ,pommes, pignons de pin et raisins secs	€ 12,00

**LA CARTA DEI DESSERT**

**SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI**  
**CHEESES SELECTION FROM PIEDMONT**  
**SELECTION DE FROMAGES PIEMONTAIS**  
**con / with / avec**

***cugnà***

(confettura tradizionale a base di mosto d'uva Dolcetto, gelatina di pere "madernassa", mele renette e noci  
*traditional jam made of Dolcetto grapes, quince apples, walnuts and "madernassa" pear jam*  
*confiture traditionnelle à base de moût de raisin Dolcetto, pommes coing, gelée de poires « madernassa » et*  
*noix)*

**€ 12,00**

Alcuni piatti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti sul mercato  
*Some could be subjected to variations, depending on the availability of products*  
*Certains plats peuvent varier en fonction de la disponibilité des produits sur le marché*

*la linea continua*

restaurant

## **DOLCI**

**€ 7,00**

Torta Tropezienne

*St. Tropez cake*

Tarte Tropezienne

Semifreddo alle fragole

*Strawberries parfait*

Parfait aux fraises

Savarin ai frutti di bosco

*Savarin with wild berries sauce*

Savarin aux fruits rouges

Tortino al cioccolato Art Hotel

*Chocolate cake "Arthotel" style*

Gâteau au chocolat Art Hotel

Ananas marinato al lime, zenzero e cannella

*Marinated sliced pineapple with lime juice, cinnamon and ginger*

Ananas mariné au citron vert, gingembre et cannelle

-----  
Gelati e sorbetti di nostra produzione

*Homemade ice-cream and sorbets*

Glaces et sorbets faits maison

**€ 6,00**

Alcuni piatti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti sul mercato

*Some could be subjected to variations, depending on the availability of products*

*Certains plats peuvent varier en fonction de la disponibilité des produits sur le marché*