



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



IL MENU DELIVERY
DEL 25 APRILE
DISPONIBILE
DAL 22 AL 26 APRILE

LA CARTA DELL'ANTICA CORONA REALE PRÊT-À-PORTER

È con piacere che l'Antica Corona Reale
e le prestigiose Aziende Vitivinicole Paolo Conterno,
Saracco & Contratto arricchiscono e completano
il Vostro Delivery omaggiandovi di alcune bottiglie selezionate
direttamente dallo Chef e di una Nuvola dell'AtelieReale
Buon appetito!

Gian Piero Vivalda



 | ATELIEREALE
1815 | ANTICA CORONA REALE



SARACCO

LATTERIE
inalpi
BUONI LATTE ALPINO PIEMONTESE

 SPAREA
Sorgente

 agrimontana

LAVAZZA

 LARRUTTI
LOGISTICS & TRANSPORT

 ASTON MARTIN
ASTON MARTIN

 Grino | 60
anni

 CSIA | CENTRO SICUREZZA
INGEGNERIA AMBIENTE
E MEDICINA DEL LANCIO



“PIC-NIC DELLA LIBERAZIONE”

- ☛ Antipasto composto da:
 - L'insalata russa di Renzo³⁻⁴⁻⁹
 - Peperone al forno con bagnetto verde alle acciughe del Mar Cantabrico¹⁻³⁻⁴
 - Insalatina di polpo color ruggine, asparagi verdi di Poirino e fagiolini di Ortovero⁹⁻¹²⁻¹⁴
 - Tonno di coniglio grigio di Carmagnola e pisellini novelli degli Orti di Bra⁹⁻¹²
 - Parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala Campana e pomodoro del Piennolo¹⁻³⁻⁷⁻⁸

- ☛ Cannelloni in sfoglia verde al mantecato di baccalà Islandese e bietoline del nostro Orto¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹

- ☛ Capretto di Roccaverano arrosto alle erbe aromatiche del nostro orto, purea di patate americane all'erba di San Pietro e taccole all'olio extravergine di Paolo Conterno⁷⁻⁹⁻¹²

- ☛ Profiteroles al torroncino e cioccolato “Puertofino” fondente¹⁻³⁻⁷⁻⁸

- ☛ La Nuvola dell'AtelieReale

Vini in abbinamento:

Contratto, Alta Langa For England 2016

Paolo Conterno, Barbera d'Alba “la Ginestra” 2017

Saracco, Moscato d'Asti 2020

€ 100,00 a persona

*Il menu s'intende per intero
Nuvola, pane, grissini e vini inclusi*



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



🍷 **Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e preseti nell'allegato II del reg. UE n. 1169/2001 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

È nostro scrupolo informarvi che tutta la filiera di produzione dei piatti avviene secondo la normativa vigente in tema di HACCP

Condizioni & modalità di ordinazione

Le prenotazioni dovranno pervenire entro le ore 12.00 dell'antivigilia del Delivery (2 gg prima) e non nella giornata di domenica

*I piatti sono da considerarsi a **disponibilità limitata**.*

Potete ordinare telefonicamente al 0172 474132 o tramite mail a info@anticacoronareale.it.

Consegna gratuita per una spesa minima di € 65,00 a persona per un minimo di due persone. La consegna sarà effettuata dai ragazzi del nostro staff dopo aver concordato con voi l'orario di consegna.

Il nostro servizio Delivery è curato dalla PlatinumLimo s.r.l.s. www.platinumlimo.it.

In ottemperanza alle attuali normative in vigore, chiediamo d'indicarci al momento della conferma dell'ordine, la modalità di pagamento che preferite a scelta tra Carta di credito (da remoto), Satispay o contanti (da consegnare in busta chiusa).



*Firmato dagli Chef
Gian Piero Vivalda, Renzo Vivalda, Christian Conidi & Elisa Fornasiero
e dal nostro Maître Davide Ostorero
Grazie per la fiducia che ci dedicate!*

Renzo