

Lo Chef Gaetano Zonno
vi dà il benvenuto.
In sala vi accoglie Gloria.

La nostra idea è di offrirvi prodotti stagionali
nei seguenti menù, dai quali potrete scegliere
alla carta i piatti da noi proposti.
Nei menù non si effettuano variazioni.

I menù potrebbero essere soggetti a variazioni.

Tutte le materie prime sono di alta qualità
e provengono da produttori/fornitori
personalmente selezionati dallo chef.

Il coperto comprende Amuse-bouche di benvenuto,
il pane, focaccia , grissini € 3 .

Il caffè Fantino e la piccola pasticceria
che vi portiamo a fine pasto € 3 .

Benvenuti e buon appetito.

Menù del Territorio

Amuse-bouche

Barbajuan ripieni di zucchine
con fonduta di Castelmagno d'Alpeggio

Barbajuan with zucchini, potatoes with Castelmagno d'Alpeggio fondue

Barbajuan farcis aux courgettes et fondue au Castelmagno d'Alpeggio

Tagliolini al ragù di salsiccia

Fresh pasta tagliolini with meat ragout

Pâtes fraîches tagliolini au ragout de viande

Sweet time

Il prezzo del menù è di 35 € a persona coperto e bevande escluse

€ 35 per person cover charge and drinks not included

35 € par personne couverture et boissons non comprises

Il menù degustazione è concepito come un percorso gastronomico fisso.
Per qualsiasi preferenza o esigenza differente sono disponibili i nostri piatti alla carta.

Menù 4ciance

Amuse-bouche

Vitello tonnato

Veal with tuna sauce

Veau à la sauce au thon

Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata

Octopus, tomatoes, and smoked buffalo mozzarella cream

Poulpe, tomates et crème de mozzarella de bufflonne fumée

Riso Carnaroli "Acquerello" melanzane, nduja e burrata

Carnaroli Rice with Eggplant, Nduja and burrata

Riz Carnaroli aux aubergines, nduja et burrata

Baccalà con ratatouille di verdure

Cod fish with vegetable ratatouille

Morue et ratatouille de légumes

Sweet time

Il prezzo del menù è di 45 € a persona coperto e bevande escluse

45 € per person cover charge and drinks not included

45 € par personne couverture et boissons non comprises

Il menù degustazione è concepito come un percorso gastronomico fisso.

Per qualsiasi preferenza o esigenza differente sono disponibili i nostri piatti alla carta.

Piatti alla carta :

Vitello tonnato Veal with tuna sauce Veau à la sauce au thon	17 €
Carne cruda, gazpacho e ricotta di seirass Raw meat and gazpacho and seirass ricotta Viande crue et gazpacho et ricotta de seirass	17 €
Barbajuan ripieni di zucchine e fonduta di Castelmagno d'Alpeggio Barbajuan stuffed with zucchini with Castelmagno d'Alpeggio fondue Barbajuan farcis aux courgettes et fondue au Castelmagno	14 €
Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata Octopus, tomatoes, and smoked buffalo mozzarella cream Poulpe, tomates et crème de mozzarella de bufflonne fumée	17 €
Tagliolini al ragù di salsiccia Fresh pasta tagliolini with meat ragout Pâtes fraîches tagliolini au ragout de viande	15 €
Riso Carnaroli "Acquerello", melanzane, nduja e burrata Carnaroli rice with Eggplant, Nduja and burrata Riz Carnaroli aux aubergines, nduja et burrata	17 €
Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano" tonno, cozze, capperi, olive e pomodori datterini Linguine with seafood ragù and datterino tomatoes Linguine au ragoût de fruits de mer et tomates datterino	18 €
Guancia di vitello brasata al nebbiolo Braised Veal Cheek with Nebbiolo Wine Joue de veau braisée au Nebbiolo	22 €
Baccalà con ratatouille di verdure Cod fish with vegetable ratatouille Morue et ratatouille de légumes	22 €
Parmigiana di melanzane, pomodoro e burrata Eggplant parmigiana, tomato and Burrata Parmigiana d'aubergines, tomates et de burrata	16 €
Castelmagno d'Alpeggio di Tino Paiolo, miele, composta di cipolle e pan brioches Castelmagno d'Alpeggio by Tino Paiolo, honey, onion compote and brioche bread Castelmagno d'Alpeggio de Tino Paiolo, miel, compote d'oignons et brioches	8 €
Sweet time	10 €
Chicco di caffè: il nostro tiramisù A Coffee Bean: Our Tiramisu Une pincée de café : notre tiramisu	9 €
Gelato o sorbetto - ice cream or sorbet glace ou sorbet	5 €