

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.

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 di benvenuto

Sformato di topinambour,
crema di porri e fondo vegetale

ALLA CARTA 12 €

Plin della tradizione

ALLA CARTA 16 €

Selezione di formaggi 3 pezzi da menù
ALLA CARTA Selezione di formaggi € 3 al pezzo

O

Sweet time

ALLA CARTA 9 €

35 € a persona

Coperto e bevande escluse

Menù 4ciance

Amuse-bouche di benvenuto

Vitello tonnato
ALLA CARTA 17 €

Acciughe al verde,
crema di peperoni rossi e pan brioche
ALLA CARTA 14 €

Riso Carnaroli "Acquerello" alla barbabietola,
Blu di Cuneo e tartufo nero di Montemale
ALLA CARTA 18 €

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura
al nebbiolo, crema di sedano rapa e cavolfiore
ALLA CARTA 24 €

Selezione di formaggi 3 pezzi da menù
ALLA CARTA Selezione di formaggi € 3 al pezzo
O

Sweet time
ALLA CARTA 9 €

45 € a persona
Coperto e bevande escluse

Menù Pesce

Amuse-bouche di benvenuto

Salmone marinato, insalatina di finocchi,
gel agli agrumi e mandorle tostate

ALLA CARTA 18 €

Capesanta scottata,
crema di zucca e fungo cardoncello

ALLA CARTA 17 €

Pasta "Benedetto Cavalieri"
con patate, cozze e salsa al corallo

ALLA CARTA 18 €

Polpo scottato e ceci

ALLA CARTA 18 €

Selezione di formaggi 3 pezzi da menù
ALLA CARTA Selezione di formaggi € 3 al pezzo

O

Sweet time

ALLA CARTA 9 €

53 € a persona

Coperto e bevande escluse

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere questi tipi di allergeni.

Si prega pertanto di chiedere informazioni al personale di sala.

Cereali contenente glutine:

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati).

Crostacei e loro prodotti derivati, Uova e prodotti derivati.

Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati.

Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati.

Frutta a guscio:

(mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi).

Sedano e loro derivati. Sesamo e loro derivati.

Senape e loro derivati.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l

espressi come SO₂, Lupini e loro derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

☐

ANTIPASTI

□

PRIMI

7

SECONDI

☐

DESSERT

□

PIZZE[illegible]