

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 4Ciance

Benvenuto degli chef

Uovo pochè "Azienda agricola Mana" su crema di sedano rapa,
fondo vegetale e fonduta di erborinato

Gnocchi di patate su crema di zucca,
porri, funghi cardoncelli e tartufo nero

Sweet time

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

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

Menù della Castagna

Benvenuto degli chef

Terrina di faraona con castagne,
panbrioches e composta di fichi

Barbajuan di zucca delica, castagne
e fonduta di erborinato

Riso Carnaroli "Acquerello" al Castelmagno,
castagne e fondo bruno al miele di castagno

Guancia di vitello, castagne
e cremoso di patate

Sweet time

Il prezzo del menù è di 50 € a persona coperto e bevande escluse

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

Antipasti

Vitello tonnato	17 €
Carne cruda "Macelleria d'Ale" e leggera bagna cauda	17 €
Terrina di faraona con castagne, panbrioches e composta di fichi	17 €
Uovo pochè "Azienda agricola Mana" crema sedano rapa, fondo vegetale e fonduta di erborinato	14 €
Polpo scottato, topinambour e fonduta di provola affumicata	17 €

Primi

Riso Carnaroli "Acquerello" al Castelmagno, castagne e fondo bruno al miele di castagno	17 €
Gnocchi di patate su crema di zucca, porri, funghi cardoncelli e tartufo nero	15 €
Tubetti "Benedetto Cavalieri" broccoli romaneschi, triglie e salsa bagna cauda	17 €

INFORMAZIONI DI SERVIZIO:

Coperto € 3 che include il benvenuto dello chef,
pane e focaccia artigianali di nostra produzione
Caffè Fantino e piccola pasticceria € 3

Secondi

Guancia di vitello, castagne e cremoso di patate	22 €
Baccalà con crema di ceci	22 €
Rolata di coniglio, salsa alla cacciatora e patate	22 €
La nostra selezioni di formaggi locali miele, composta di fichi e pan brioche	15 €

I dolci

Sweet time	10 €
Chicco di caffè: il nostro tiramisù	9 €
Gelato o sorbetto di nostra produzione	6 €

INFORMAZIONI DI SERVIZIO:

Coperto € 3 che include il benvenuto dello chef,
pane e focaccia artigianali di nostra produzione
Caffè Fantino e piccola pasticceria € 3