

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

Tagliolini al ragù di salsiccia

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 4ciance

Amuse-bouche

Vitello tonnato

Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata

Riso Carnaroli "Acquerello" melanzane, nduja e burrata

Baccalà con ratatouille di verdure

Sweet time

Il prezzo del menù è di 45 € 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, gazpacho e ricotta di seirass	17 €
Barbajuan ripieni di zucchine e fonduta di Castelmagno d'Alpeggio	14 €
Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata	17 €

Primi

Tagliolini al ragù di salsiccia	15 €
Riso Carnaroli "Acquerello" mantecato con melanzane, nduja e burrata	17 €
Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano" tonno, cozze, capperi, olive e pomodori datterini	18 €

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 brasata al nebbiolo	22 €
Baccalà con ratatouille di verdure	22 €
Parmigiana di melanzane, pomodoro e burrata	16 €
Castelmagno d'Alpeggio di Tino Paiolo, miele, composta di cipolle e pan brioche	8 €

I dolci

Sweet time	10 €
Chicco di caffè: il nostro tiramisù	9 €
Gelato o sorbetto	5 €

INFORMAZIONI DI SERVIZIO:

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