

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 di benvenuto

Flan di zucchine e asparagi  
con fonduta di Castelmagno d'Alpeggio

Tagliolini al ragù di salsiccia

Selezione di formaggi 3 pezzi

oppure

Sweet time

Il prezzo del menù è di 35 € a persona

Coperto e bevande escluse

## *Menù 4ciance*

Amuse-bouche di benvenuto

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi

Baccalà, crema di patate, nduja e scarola

Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano"  
al ragù di mare e pomodoro datterino

Guancia di vitello brasata al nebbiolo

Selezione di formaggi 3 pezzi  
oppure  
Sweet time

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

## *Piatti alla carta :*

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi	16 €
Carne cruda con bagnetto rosso e leggera salsa d'acciughe	17 €
Flan di zucchine e asparagi e fonduta di Castelmagno d'Alpeggio	14 €
Baccalà, crema di patate, nduja e scarola	17 €
Tagliolini al ragù di salsiccia	15 €
Riso Carnaroli "Acquerello" crema di piselli, guancia e burrata	18 €
Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano" al ragù di mare e pomodoro datterino	18 €
Guancia di vitello brasata al nebbiolo	22 €
Selezione di formaggi	€ 3 al pezzo
Sweet time	9 €