

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, patate e cipolle
con fonduta di Castelmagno d'Alpeggio

Tagliolini al ragù di salsiccia

Selezione di formaggi 3 pezzi

o

Sweet time

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

Menù 4ciance

Amuse-bouche

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi

Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata

Linguina al ragù di mare e pomodoro datterino

Baccalà con ratatouille di verdure

Selezione di formaggi 3 pezzi

o

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 maionese al tartufo nero estivo	17 €
Barbajuan ripieni di zucchine, patate e cipolle e fonduta di Castelmagno d'Alpeggio	14 €
Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata	17 €
Tagliolini al ragù di salsiccia	15 €
Riso Carnaroli "Acquerello", blu di bufala "Moris", nocciole tostate e tartufo nero	18 €
Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano" al ragù di mare e pomodoro datterino	18 €
Baccalà con ratatouille di verdure	22 €
Parmigiana di melanzane, pomodoro e burrata	16 €
Selezione di formaggi	€ 3 al pezzo
Sweet time	9 €