

Gli Chef Gaetano Zonno e Giammaria Rossi,  
vi danno il benvenuto presso il nostro ristorante.  
In sala vi accoglierà Gloria.

La nostra idea è di offrirvi prodotti stagionali.

Alla carta vi proponiamo i nostri piatti che  
ci accompagnano da ben 10 anni.

Tutte le materie prime sono di alta qualità  
e provengono da produttori/fornitori  
personalmente selezionati dagli chef.

Il coperto comprende Amuse-bouche di benvenuto,  
il pane, focaccia , grissini € 3 .

Il caffè torrefazione Fantino e la piccola pasticceria  
che vi portiamo a fine pasto € 3 .

Benvenuti e buon appetito.

## *Menù 4Ciance*

Amuse-bouche di benvenuto

Carne cruda "Macelleria Spada",  
roccaverano, miele e nocciole

Riso "Acquerello" allo zafferano e ragù di ossobuco

Brasato al nebbiolo e purea di sedano rapa

Selezione di formaggi

o

Semifreddo alla nocciola e caramello salato

**Il menù viene servito per l'intero tavolo**

45 a persona, coperto e bevande escluse

Carne cruda "Macelleria Spada",  
roccaverano, miele e nocciole

18

Trippe di vitello in pietanza

16

Uovo pochè "Azienda Mana" su crema di topinambour  
e fonduta di Valcasotto "Occelli"

16

Triglie e salmone marinati,  
carciofi e maionese al limone

18

## *Primi*

Riso "Acquerello" allo zafferano e ragù di ossobuco

18

Plin ai tre arrostiti al burro e salvia e fondo bruno

16

Gnocchi di zucca delica, castagne, guanciaie e pecorino

16

Brasato al nebbiolo e purea di sedano rapa

24

Capunet dell'orto e fondo vegetale

16

Baccalà in olio cottura e zuppeta di ceci

18

Selezione di formaggi 5 pezzi 15

Selezione ad aggiunta 3

*I dolci*

Crema al mascarpone, torrone, caffè e crema al cacao

9

Tartelletta, cioccolato bianco, mango e mandorle

9

Semifreddo alla nocciola e caramello salato

9

Sorbetti di frutta fresca

7

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura e surgelazione 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 SO<sub>2</sub>, Lupini e loro derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

[illegible]