

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 fondata 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 arrosti al burro e salvia e fondo bruno

16

Gnocchi di zucca delica, castagne, guanciale e pecorino

16

Brasato al nebbiolo e purea di sedano rapa

24

Capunet dell'orto e fondo vegetale

16

Baccalà in olio cottura e zuppetta 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 SO₂, Lupini e loro derivati.
Molluschi e prodotti derivati.



ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

DESSERT

PIZZE