

Lo Chef Gaetano Zonno,
vi dà 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

Vitello tonnato

Riso Carnaroli "Acquerello"
alla zucca e fondata di Valcasotto Ocelli

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura al nebbiolo
pure di cavolfiore e di sedano rapa

o

Selezione di formaggi

Il nostro Cuneese

Il menù viene servito per l'intero tavolo
45 a persona, coperto e bevande escluse

Carne cruda "Macelleria Spada",
aioli, toma di Murazzano DOP e chips di patate

17

Vitello tonnato

17

Terrina di cortile e pan brioches ai fichi e frutta secca

16

Uovo pochè "Azienda Mana"
crema di carote e curcuma e fondata di Blu di Cuneo

16

Salmone marinato, insalatina di finocchi,
gel agli agrumi e mandorle tostate

18

Primi

Riso Carnaroli "Acquerello"
alla zucca e fondata di Valcasotto Occelli

18

Plin ai tre arrosti,
ragù di ossobuco e fondata di pecorino

16

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura al nebbiolo
pure di cavolfiore e di sedano rapa

24

Il pescato

22

Selezione di formaggi 5 pezzi 15

Selezione ad aggiunta 3

I dolci

Il nostro Cuneese

9

Tartelletta, cremoso al mascarpone,
crema al cioccolato e torrone

9

Meringata, cioccolato bianco e frutti rossi

9

Sorbetto 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

sesamo

senape

lupini

uova

frutta a
guscio

sedano

solfitti

molluschi

latte

arachidi

glutine

soia

crostacei

pesce

ALLERGENI
PRESENTI NELLE SEGUENTI
RICETTE

CARNE CRUDA

SALMONE

VITELLO TONNATO

TERRINA

UOVO

RISO

PLIN

GUANCIA

PESCATO

FORMAGGI

IL NOSTRO CUNEESE

TARTELLETTA

MERINGATA

SORBETTI