

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 fonduta di Valcasotto Occelli

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 brioche ai fichi e frutta secca

16

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

16

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

18

## *Primi*

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

18

Plin ai tre arrosti,  
ragù di ossobuco e fonduta 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 SO<sub>2</sub>, Lupini e loro derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

☐

## ANTIPASTI

7

## PRIMI

7

## SECONDI

☐

## DESSERT

1

**PIZZE**[illegible]