

Chef Gaetano Zonno
welcomes you.
Gloria will welcome you in the dining room.

Our idea is to offer you seasonal products
in the following menus,
from which you can choose
à la carte dishes from our selection.
No changes can be made to the menus.

The menus are subject to change

All ingredients are of the highest quality
and come from producers/suppliers
personally selected by the chef.

The cover charge includes
a welcome amuse-bouche,
bread, focaccia, and breadsticks for €3.

Fantino coffee and petits fours
served at the end of the meal are €3.

Welcome and enjoy your meal.

Tasting Territorio Menù

Amouse bouche

Asparagus flan, savory zabaglione
and Raschera cheese fondue

Agnolotti stuffed with Seirass cheese and Swiss chard
butter and toasted hazelnuts

Selection of 3 cheeses
OR
Sweet time

€ 35 per person
Cover charge and drinks not included

Tasting 4Ciance Menù

Amouse bouche

Cockerel terrine, pan brioche and fig compote

Cod fish, potatoes cream, nduja, and escarole

“Vecchio pastificio di Gragnano” linguine
with seafood ragù and datterino tomatoes

Braised veal cheek with Nebbiolo

Selection of cheeses

OR

Sweet time

€ 45 per person

Cover charge and drinks not included

A la carte dishes

Cockerel terrine, pan brioche and fig compote	16 €
Raw beef with a "bagnetto rosso" and a light anchovy sauce	17 €
Asparagus flan, savory zabaglione and Raschera cheese fondue	14 €
Cod fish, potato cream, nduja and escarole	17 €
Agnolotti stuffed with Seirass cheese and Swiss chard butter and toasted hazelnuts	15 €
Acquerello Carnaroli rice with peas cream, bacon and burrata cheese	18 €
Linguine "Vecchio pastificio di Gragnano" with seafood ragù and datterino tomatoes	18 €
Braised veal cheek with Nebbiolo	22 €
Selection of cheeses	€3 each
Sweet time	€ 9

Le chef Gaetano Zonno
vous souhaite la bienvenue.
Gloria vous accueille en salle.

Notre idée est de vous proposer des produits de
saison
dans les menus suivants, parmi lesquels vous
pourrez choisir
à la carte les plats que nous vous proposons.
Aucune modification ne sera apportée aux menus.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Toutes les matières premières sont de haute
qualité
et proviennent de producteurs/fournisseurs
sélectionnés personnellement par le chef.

Le couvert comprend un amuse-bouche de
bienvenue,
du pain, de la focaccia et des gressins pour 3 €.

Le café Fantino et les petits gâteaux que nous
vous apportons à la fin du repas pour 3 €.

Bienvenue et bon appétit.

Menu dégustation Territorio

Amouse bouche

Flan aux asperges, sabayon salé
et fondue au raschera

Agnolotti au Seirass et aux blettes
au beurre et aux noisettes grillées

Sélection de fromages 3 morceaux

OU

Sweet time

35 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Menu dégustation 4ciance

Amouse bouche

Terrine de coq, pan brioche et compote de figues

Morue, creme de pommes de terre, nduja et scarole

Linguine « Vecchio pastificio di Gragnano »
au ragoût de fruits de mer et tomates datterino

Joue de veau braisée au Nebbiolo

Sélection de fromages 3 morceaux

OU

Sweet time

45 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Les plats à la carte

Terrine de coq, pan brioche et compote de figues	16 €
Viande crue, "bagnetto rosso" et légère sauce aux anchois	17 €
Flan aux asperges, sabayon salé et fondue au raschera	14 €
Morue, crème de pomme de terre, nduja et scarole	17 €
Agnolotti au Seirass et aux blettes au beurre et aux noisettes grillées	15 €
Riz Carnaroli « Acquerello » aux crème de petits pois, bacon et burrata	18 €
Linguine "Vecchio pastificio di Gragnano" au ragoût de fruits de mer et tomates datterino	18 €
Joue de veau braisée au Nebbiolo	22 €
Sélection de fromages	3 € le morceau
Sweet time	9 €