

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

Zucchini and asparagus flan  
with Castelmagno d'Alpeggio cheese fondue

Fresh pasta tagliolini with meat ragout

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 €
Zucchini and asparagus flan with Castelmagno d'Alpeggio cheese fondue	14 €
Cod fish, potato cream, nduja and escarole	17 €
Fresh pasta tagliolini with meat ragout	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 courgettes and asperges  
et fondue au Castelmagno d'Alpeggio

Pâtes fraîches tagliolini au ragout de viande

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 courgettes and asperges et fondue au Castelmagno d'Alpeggio	14 €
Morue, crème de pomme de terre, nduja et scarole	17 €
Pâtes fraîches tagliolini au ragout de viande	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 €