

Chefs Gaetano Zonno and Giammaria Rossi,
welcome you to our restaurant.

Gloria,
will welcome you in the dining room.

Our idea is to offer you seasonal products.

A la carte we offer you our dishes that
have been accompanying us for 10 years.

All raw materials are of high quality
and come from manufacturers/suppliers
personally selected by the chefs.

The cover includes welcome Amuse-bouche,
bread, focaccia, bread sticks €3.

Lavazza coffee and small pastries
which we bring to you at the end of the meal
€ 3.50.

Welcome and enjoy your meal.

Tasting 4ciance Menù

Amouse bouche

"Macelleria Spada" raw meat,
Roccaverano cheese, honey, and hazelnuts

Riso "Acquerello" creamed with
datterino tomatoes, burrata, and nduja

Veal shank in crepinette,
carrot puree, larded green beans and black truffle

Selection of cheeses
or
Mascarpone cream,
strawberries, raspberries, and crumbled meringue

The menu are served for the entire table
45 for person, excluding cover and drinks

Tasting Vegetariano Menù

Amouse bouche

Stuffed zucchini and “cuore di bue” tomato cream

Val Varaita Ravioles with mountain Castelmagno
basil and mint pesto

Chickpeas hummus,
Liguria panissa and pumpkin cream

Selection of cheese
or

Peach in Alkermes syrup, chocolate cream,
crumble, toasted almonds and Chantilly cream

The menus are served for the entire table
45 for person, excluding cover and drinks

Appetizers

Veal with tuna sauce

18

Raw meat from "Macelleria Spada",
Roccaverano cheese, honey, and hazelnuts

18

Stuffed zucchini and "cuore di bue" tomatoes cream

16

Marinated sea bass, mango brioche,
spicy mayo, and apricot chutney

18

First Courses

Riso "Acquerello" creamed with
datterino tomatoes, burrata, and nduja

18

Our handmade ravioli

16

Val Varaita Ravioles with mountain Castelmagno
basil and mint pesto

16

"Benedetto Cavalieri" linguine,
creamed tomatoes and cuttlefish ragù

18

Second courses

Veal shank in crepinette,
carrot puree, larded green beans and black truffle

22

Beer-baked pork shoulder with potatoes

20

Chickpeas hummus, Liguria panissa, and pumpkin cream

16

Selection of cheese 5 pieces 15
each addition 3

Desserts

Creamy mascarpone,
strawberries, raspberries, and crumbled meringue

9

Peach in Alkermes syrup,
chocolate cream, crumble, toasted almonds and Chantilly cream

9

Cream puffs, yogurt, plum and fiordilatte

9

Fresh fruit sorbets

7

Chefs Gaetano Zonno et Giammaria Rossi,
vous souhaite la bienvenue dans notre restaurant.
Gloria vous accueillera
dans la salle à manger.

Notre idée est de vous proposer
des produits de saison.

A la carte nous vous proposons nos plats qui
nous accompagnent depuis 10 ans.

Toutes les matières premières sont
de haute qualité
et proviennent de fabricants/fournisseurs
personnellement sélectionnés par les chefs.

La couverture comprend l'Amuse-bouche
de bienvenue,
pain, focaccia, gressins 3 €.

Café Lavazza et petites pâtisseries
que nous vous apportons en fin de repas 3,50€.

Bienvenue et bon appétit.

Menu dégustation 4Ciance

Amouse bouche

Viande crue « Macelleria Spada »,
fromage Roccaverano, miel et noisettes

Riz « Acquerello », tomates datterino, burrata et nduja

Jarret de veau en crépinette,
purée de carottes, haricots verts lardés et truffe noire

Sélection de fromages
ou
Crème de mascarpone,
fraises, framboises et meringue émietlée

Le menu est servi pour toute la table
45 € par personne, hors entrée et boissons

Menù degustation Vegetariano

Amouse bouche

Courgettes rondes farcies et
crème de tomates cœur de bœuf

Ravioles Valle Varaita au Castelmagno de montagne
et pesto de basilic et de menthe

Hummus de pois chiches,
panissa ligure et crème de potiron

Sélection de fromages

O

Pêches au sirop d'Alkermès, crème au chocolat,
crumble, amandes grillées et crème Chantilly

Les menus sont servis pour toute la table
45 € par personne, hors entrée et boissons

Hors d'oeuvre

Veau sauce thon

18

Viande crue de la Macelleria Spada,
fromage Roccaverano, miel et noisettes

18

Courgettes rondes farcies
et crème de tomates cœur de bœuf

16

Bar mariné, brioche à la mangue,
mayonnaise épicée et chutney d'abricots

18

Pâtes fraîches

Riz "Acquerello",
tomates datterino, burrata et ndujai de bœuf

18

Nos ravioli fait maison

16

Ravioles Valle Varaita au Castelmagno de montagne
et pesto de basilic et de menthe

16

Linguine "Benedetto Cavalieri",
tomates à la crème et ragù de seiche

18

Plats principaux

Jarret de veau en crépinette,
purée de carottes, haricots verts lardés et truffe noire

22

Épaule de porc cuite à la bière avec pommes de terre

20

Hummus de pois chiches, panissa ligure et crème de potiron

16

Sélection de fromage 5 pièces 15

Chaque ajout 3

Dessert

Mascarpone crémeux,
fraises, framboises et meringue

9

Pêches au sirop d'Alkermès, crème au chocolat,
crumble, amandes grillées et crème Chantilly

9

Choux à la crème, yaourt, prune et fiordilatte

9

Sorbets aux fruits frais

7