

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.

Fantino 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

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

Rice with saffron and ossobuco ragù

Braised beef cooked at low temperature
in Nebbiolo wine and celeriac purée

Selection of cheeses
or

Semireddo with hazelnut and salted caramel

The menu is served for the entire table
45 per person, cover charge and drinks not included

Tasting Le Chiocciole di Paolo Bove Menù

Amouse bouche

Puff pastry Voulevant filled with Valcasotto "Occelli" fondue
and snails with Cervere leeks

Tagliatelle with snail ragù all'arrabbiata

Snails in red wine, veal stock,
cream of cauliflower and braised Jerusalem artichokes

Selection of cheeses

or

Mascarpone cream, nougat, coffee and cocoa cream

The menu is served for the entire table
50 per person, cover charge and drinks not included

Appetizers

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

18

Puff pastry Voulevant filled with Valcasotto "Occelli" fondue
and snails with Cervere leeks

18

Veal tripe stew

16

Poached egg from Azienda Mana on Jerusalem artichoke
cream and Valcasotto Occelli fondue

16

Marinated amberjack and salmon,
puntarelle and lemon mayonnaise

18

First Courses

Rice with saffron and ossobuco ragù

18

Plin with three roasts

16

Tagliatelle with snail ragù all'arrabbiata

18

Delica pumpkin gnocchi, chestnuts,
guanciale, and pecorino cheese

16

Second courses

Braised beef cooked at low temperature
in Nebbiolo wine and celeriac purée

24

Snails in red wine, veal stock,
cream of cauliflower and braised Jerusalem artichokes

22

Capunet and vegetable stock

16

Cod fish cooked in oil and chickpeas soup

18

Selection of cheese 5 pieces 15
each addition 3

Desserts

Mascarpone cream, nougat, coffee, and cocoa cream

9

Tartlet, white chocolate, mango, and almonds

9

Hazelnut and salted caramel semifreddo

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 Fantino 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 »,
roccaverano, miel et noisettes

Riz « Acquerello » au safran et ragù d'ossobuco

Veau braisé au nebbiolo et purée de céleri-rave

Sélection de fromages

ou

Semireddo aux noisettes et caramel salé

Le menu est servi pour toute la table
45 € par personne, couvert et boissons non compris

Menù degustation Le Chioccioline di Paolo Bove

Amouse bouche

Voulevant de pâte feuilletée avec fondue Valcasotto
« Ocelli » et escargots aux poireaux de Cervere

Tagliatelles et ragout d'escargots à l'arrabbiata

Escargots au vin rouge, fond de veau,
crème de chou-fleur et topinambours braisés

Sélection de fromages

ou

Crème au mascarpone, nougat, café et crème au cacao

Le menu est servi pour toute la table

50 € par personne, couvert et boissons non compris

Hors d'oeuvre

Viande crue « Macelleria Spada »,
roccaverano, miel et noisettes

18

Voulevant de pâte feuilletée avec fondue Valcasotto
« Ocelli » et escargots aux poireaux de Cervere

18

Tripes de veau en plat

16

Œuf poché « Azienda Mana » sur crème de
topinambour et fondue de Valcasotto « Ocelli »

16

Sériole et saumon marinés,
puntarelle et mayonnaise au citron

18

Pâtes fraîches

Riz « Acquerello » au safran et ragù d'ossobuco

18

Plin aux trois rôtis

16

Tagliatelles et ragout d'escargots à l'arrabbiata

18

Gnocchi à la courge delice,
châtaignes, guanciale et pecorino

16

Plats principaux

Veau braisé au nebbiolo et purée de céleri-rave

24

Escargots au vin rouge, fond de veau,
crème de chou-fleur et topinambours braisés

22

Capunet et fond végétal

16

Morue cuite dans l'huile et soupe de pois chiches

18

Sélection de fromage 5 pièces 15

Chaque ajout 3

Dessert

Crème au mascarpone, nougat, café et crème au cacao

9

Tartelette, chocolat blanc, mangue et amandes

9

9

Parfait aux noisettes et caramel salé

9

Sorbets aux fruits frais

7