

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

Terrine of cockerel, chestnuts and pan brioche with figs

Riso "Acquerello" with  
chestnuts, brown stock and chestnut honey

Veal cheek cooked at low temperature  
with nebbiolo wine and polenta

Selection of cheeses  
or  
Mascarpone cream,  
marron glacè and crumbled meringue

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

# *Tasting Vegetariano Menù*

Amouse bouche

Poached egg on potato cream,  
mushrooms and potato chips

Potato gnocchi, pumpkin cream and blu cheese fondue

Onion stuffed with vegetables

Selection of cheese

or

Pineapple syrup, white chocolate, mango ,  
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

Stewed veal tripe

16

Terrine of cockerel, chestnuts and pan brioche with figs

18

Poached egg on potato cream, mushrooms and potato chips

16

## *First Courses*

Riso "Acquerello" with  
chestnuts, brown stock and chestnut honey

18

Plin stuffed with meat and brown stock

16

Potato gnocchi, pumpkin cream and blu cheese fondue

16

Dry pasta "Benedetto Cavalieri" tubetti,  
potatoes cream and fish broth

18

## *Second courses*

Veal cheek cooked at low temperature  
with nebbiolo wine and polenta

24

Grive, veal liver and sausage meatballs  
marinated in wine and spices, carrots puree and mushroom

20

Onion stuffed with vegetables

16

Snails "Paolo Bove", potatoes and black truffle

22

Selection of cheese 5 pieces 15  
each addition 3

## *Desserts*

Creamy mascarpone,  
marron glacè and crumbled meringue

9

Pineapple syrup, white chocolate, mango ,  
toasted almonds and Chantilly cream

9

Cream puffs, hazelnuts, salted caramel and "Lotus" biscuit

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*

Amuse bouche

Terrine de coq, châtaignes et pain brioché aux figues

Riz "Acquerello",  
châtaignes et fond brun au miel de châtaigne

Jeau de veau cuite à basse température  
avec nebbiolo et polenta

Sélection de fromages  
ou  
Crème de mascarpone,  
marron glacé et meringue émietlée

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

# *Menù degustation Vegetariano*

Amouse bouche

Oeuf poché sur crème de pommes de terre,  
champignons et chips de pommes de terre

Gnocchi de pommes de terre,  
crème de potiron et fondue au fromage bleu

Oignon farci de légumes

Sélection de fromages

o

Ananas, chocolat blanc , mangue,  
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

Trip de veau

16

Terrine de coq, chataignes et pain brioché aux figues

18

Oeuf poché sur crème de pommes de terre,  
champignons et chips de pommes de terre

16

## *Pâtes fraîches*

Riz "Acquerello",  
chataignes et fond brun au miel de chataigne

18

Plin- ravioli fait maison farcis à la viande

16

Gnocchi de pommes de terre,  
crème de potiron et fondue au fromage bleu

16

Pâtes sèches Tubetti "Benedetto Cavalieri",  
pommes de terre et bouillon de poisson

18

## *Plats principaux*

Jeau de veau cuite à basse temperature  
avec nebbiolo et polenta

24

Grive, boulettes de foie de veau et saucisse marinée au vin et  
aux épices, purée de carottes et de champignons

20

Oignon farci de légumes

16

“Paolo Bove” escargots, pommes de terre et truffe noire

22

Sélection de fromage 5 pièces 15

Chaque ajout 3

## *Dessert*

Mascarpone crémeux,  
marron glacé et meringue

9

Ananas, chocolat blanc , mangue,  
amandes grillées et crème Chantilly

9

Choux à la crème, noisettes, caramel salé et “Lotus” biscuit

9

Sorbets aux fruits frais

7