

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

Azienda Mana poached egg potato cream,
fontina fondue and bacon

Fresh pasta ravioli-Plin with three roasts

Selection of 3 cheeses

OR

Sweet time

€ 35 per person

Cover charge and drinks not included

Tasting 4Cianice Menù

Amouse bouche

Veal with tuna sauce

Anchovies with green sauce,
red pepper cream, and brioche bread

Acquerello Carnaroli rice with
asparagus and comtè cheese

Veal belly braised in red beer and carrot puree

Selection of cheeses

OR

Sweet time

€ 45 per person

Cover charge and drinks not included

Tasting Pesce Menù

Amouse bouche

Marinated salmon, fennel salad,
citrus gel, and toasted almonds

Cod fish, potato cream, nduja and escarole

“Benedetto Cavalieri” pasta
with squid ragù, peas and basil pesto

Seared octopus and chickpeas

Selection of cheeses

OR

Sweet time

€ 53 per person

Cover charge and drinks not included

A la carte dishes

Azienda Mana poached egg potato cream, fontina fondue and bacon	€14
Veal with tuna sauce	€17
Anchovies with green sauce, red pepper cream, and brioche bread	€14
Marinated salmon, fennel salad, citrus gel and toasted almonds	€18
Cod fish, potato cream, nduja and escarole	€17
Fresh pasta ravioli-Plin with three roasts	€16
Acquerello Carnaroli rice with asparagus and comtè cheese	€18
"Benedetto Cavalieri" pasta with squid ragù, peas and basil pesto	€18
Veal belly braised in red beer and carrot puree	€ 22
Seared octopus and chickpeas	€18
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

Ouf poché Azienda Mana purée de pommes de terre,
fondue de fontina et guanciaie

Plin traditionnels

Sélection de fromages 3 morceaux

OU

Sweet time

35 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Menu dégustation 4ciance

Amouse bouche

Veau à la sauce au thon

Anchois au vert,
crème de poivrons rouges et brioches

Riz Carnaroli « Acquerello »
aux asperges et fondue de comté

Poitrine de veau braisée à la bière brune
et purée de carottes

Sélection de fromages 3 morceaux

OU

Sweet time

45 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Menu dégustation Pesce

Amouse bouche

Saumon mariné, salade de fenouil,
gelée d'agrumes et amandes grillées

Morue, crème de pomme de terre, nduja et scarole

Pâtes «Benedetto Cavalieri» au ragout de calamars,
petit pois et pesto au basilic

Poulpe poêlé et pois chiches

Sélection de fromages 3 morceaux

OU

Sweet time

53 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Les plats à la carte

Ouf poché Azienda Mana purée de pommes de terre, fondue de fontina et guanciale	14 €
Veau à la sauce au thon	17 €
Anchois au vert, crème de poivrons rouges et brioches	14 €
Saumon mariné, salade de fenouil, gelée d'agrumes et amandes grillées	18 €
Morue, crème de pomme de terre, nduja et scarole	17 €
Plin traditionnels	16 €
Riz Carnaroli « Acquerello » aux asperges et fondue de comtè	18 €
Pâtes «Benedetto Cavalieri» au ragout de calamars, petit pois et pesto au basilic	18 €
Poitrine de veau braisée à la bière brune et purée de carottes	22 €
Poulpe poêlé et pois chiches	18 €
Sélection de fromages	3 € le morceau
Sweet time	9 €