

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.

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

Jerusalem artichoke flan,
cream of leeks and vegetable stock
À LA CARTE €12

Fresh pasta ravioli-Plin with three roasts
À LA CARTE €16

Selection of 3 cheeses from the menu
À LA CARTE Selection of cheeses €3 each
OR

Sweet time
À LA CARTE €9

€ 35 per person

Cover charge and drinks not included
45 per person, cover charge and drinks not included

Tasting 4Ciance Menù

Amouse bouche

Veal with tuna sauce
À LA CARTE €17

Anchovies with green sauce,
red pepper cream, and brioche bread
À LA CARTE €14

Acquerello Carnaroli rice with beetroot,
Blu di Cuneo cheese, and black truffle from Montemarle
À LA CARTE €18

Veal cheek cooking at long time
with Nebbiolo wine, celeriac cream and cauliflower
À LA CARTE €24

Selection of 3 cheeses from the menu
À LA CARTE Selection of cheeses €3 each
OR

Sweet time
À LA CARTE €9

€ 45 per person
Cover charge and drinks not included

Tasting Pesce Menù

Amouse bouche

Marinated salmon, fennel salad,
citrus gel, and toasted almonds
À LA CARTE €18

Seared scallops,
pumpkin cream and cardoncello mushrooms
À LA CARTE €17

"Benedetto Cavalieri" pasta
with potatoes, mussels and coral sauce
À LA CARTE €18

Seared octopus and chickpeas
À LA CARTE €18

Selection of 3 cheeses from the menu
À LA CARTE Selection of cheeses €3 each

OR

Sweet time
À LA CARTE €9

€ 53 per person
Cover charge and drinks not included

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.

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 de topinambours,
crème de poireaux et fond végétal
À LA CARTE 12 €

Plin traditionnels
À LA CARTE 16 €

Sélection de fromages 3 morceaux au menu
À LA CARTE Sélection de fromages 3 € le morceau
OU
Sweet time
À LA CARTE 9 €

35 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Menu dégustation 4ciance

Amouse bouche

Veau à la sauce au thon
À LA CARTE 17 €

Anchois au vert,
crème de poivrons rouges et brioches
À LA CARTE 14 €

Riz Carnaroli « Acquerello » à la betterave,
Blu di Cuneo et truffe noire de Montemale
À LA CARTE 18 €

Joue de veau cuite à basse température
au nebbiolo, crème de céleri-rave et chou-fleur
À LA CARTE 24 €

Sélection de fromages 3 morceaux au menu
À LA CARTE Sélection de fromages 3 € le morceau
OU
Sweet time
À LA CARTE 9 €

45 € par personne
Couverture et boissons non comprises

Menu dégustation Pesce

Amouse bouche

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

À LA CARTE 18 €

Coquille Saint-Jacques poêlée,
crème de potirón et champignons cardoncello

À LA CARTE 17 €

Pâtes « Benedetto Cavalieri »
aux pommes de terre, moules et sauce au corail

À LA CARTE 18 €

Poulpe poêlé et pois chiches

À LA CARTE 18 €

Sélection de fromages 3 morceaux au menu
À LA CARTE Sélection de fromages 3 € le morceau

OU

Sweet time

À LA CARTE 9 €

53 € par personne

Couverture et boissons non comprises