

Chef Gaetano Zonno
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

Veal with tuna sauce

“Acquerello” carnaroli rice
with pumpkin cream and Valcasotto Occelli fondue

Veal cheek cooked at low temperature
with Nebbiolo wine on cauliflower and celeriac purée

or

Cheese selection

Our Cuneese

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

Appetizers

Raw meat from Macelleria Spada,
aioli cream, Murazzano DOP cheese and potato chips

17

Veal with tuna sauce

17

Terrine of cockerel, pork and rabbit
with fig and dried fruit brioches bread

16

Poached egg from Azienda Mana
carrot and turmeric cream and Blu di Cuneo cheese fondue

16

Marinated salmon, fennel salad,
citrus gel and toasted almonds

18

First Courses

“Acquerello” Carnaroli rice
with pumpkin cream and Valcasotto Occelli fondue

18

Plin with three roasts,
ossobuco ragù and pecorino fondue

16

Second courses

Veal cheek cooked at low temperature
with Nebbiolo wine on cauliflower and celeriac purée

24

The catch fish of the day

22

Selection of cheese 5 pieces 15
each addition 3

Desserts

Our Cuneese

9

Tartlet stuffed with mascarpone cream,
chocolate cream and nougat

9

Meringata, white chocolate and red berries

9

Fresh fruit sorbets

7

Chef Gaetano Zonno
il vous souhaite la bienvenue dans son 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

Veau au thon

Riz Carnaroli "Acquerello"
creme de courge et fondue de Valcasotto Occelli

Joue de veau cuite à basse température avec
sauce au nebbiolo et purée de chou-fleur et de céleri-rave

ou

Sélection de fromages

Notre Cuneese

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

Hors d'oeuvre

Viande crue "Macelleria Spada", sauce aïoli,
toma di Murazzano AOP et chips de pommes de terre

17

Veau au thon

17

Terrine de volaille
et pan brioche aux figues et fruits secs

16

Œuf poché « Azienda Mana »
crème de carottes et curcuma et fondue de Blu di Cuneo

16

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

18

Pâtes fraîches

Riz Carnaroli "Acquerello"
creme de courge et fondue de Valcasotto Occelli

18

Plin aux trois rôtis,
ragù d'ossobuco et fondue de pecorino

16

Plats principaux

Joue de veau cuite à basse température avec
sauce au nebbiolo et purée de chou-fleur et de céleri-rave
24

Le poisson pêché du jour
22

Sélection de fromage 5 pièces 15
Chaque ajout 3

Dessert

Notre Cuneese
9

Tartelette farci de crème au mascarpone,
crème au chocolat et nougat
9

Meringata, chocolat blanc et fruits rouges
9

Sorbets aux fruits frais
7