

Lo Chef Gaetano Zonno
vi dà il benvenuto.
In sala vi accoglie Gloria.

La nostra idea è di offrirvi prodotti stagionali
nei seguenti menù, dai quali potrete scegliere
alla carta i piatti da noi proposti.
Nei menù non si effettuano variazioni.

I menù potrebbero essere soggetti a variazioni.

Tutte le materie prime sono di alta qualità
e provengono da produttori/fornitori
personalmente selezionati dallo chef.

Il coperto comprende Amuse-bouche di benvenuto,
il pane, focaccia , grissini € 3 .

Il caffè Fantino e la piccola pasticceria
che vi portiamo a fine pasto € 3 .

Benvenuti e buon appetito.

Menù del Territorio

Amuse-bouche

Barbajuan ripieni di zucchine, patate e cipolle
con fonduta di Castelmagno d'Alpeggio

Barbajuan: fried ravioli stuffed with zucchini, potatoes, and onions
with Castelmagno d'Alpeggio fondue
Barbajuan : raviolis frits farcis aux courgettes, pommes de terre et oignons
et fondue au Castelmagno d'Alpeggio

Tagliolini al ragù di salsiccia

Fresh pasta tagliolini with meat ragout
Pâtes fraîches tagliolini au ragout de viande

Selezione di formaggi 3 pezzi

Selection of 3 cheeses
Sélection de fromages 3 morceaux

O

Sweet time

Il prezzo del menù è di 35 € a persona coperto e bevande escluse

€ 35 per person cover charge and drinks not included
35 € par personne couverture et boissons non comprises

Menù 4ciance

Amuse-bouche

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi

Cockerel terrine, pan brioche and fig compote

Terrine de coq, pan brioche et compote de figues

Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata

Octopus, tomatoes, and smoked buffalo mozzarella cream

Poulpe, tomates et crème de mozzarella de bufflonne fumée

Linguina al ragù di mare e pomodoro datterino

Linguine with seafood ragù and datterino tomatoes

Linguine au ragoût de fruits de mer et tomates datterino

Baccalà con ratatouille di verdure

Cod fish with vegetable ratatouille

Morue et ratatouille de légumes

Selezione di formaggi 3 pezzi

Selection of 3 cheeses

Sélection de fromages 3 morceaux

o

Sweet time

Il prezzo del menù è di 45 € a persona coperto e bevande escluse

€ 35 per person cover charge and drinks not included

35 € par personne couverture et boissons non comprises

Terrina di galletto, pan brioche e composta di fichi Cockerel terrine, pan brioche and fig compote Terrine de coq, pan brioche et compote de figues	16 €
Carne cruda con maionese al tartufo nero estivo Raw meat and summer black truffle mayonnaise Viande crue et mayonnaise à la truffe noire d'été	17 €
Barbajuan ripieni di zucchine, patate e cipolle e fonduta di Castelmagno d'Alpeggio Barbajuan stuffed with zucchini, potatoes, and onions with Castelmagno d'Alpeggio fondue Barbajuan farcis aux courgettes, pommes de terre et oignons et fondue au Castelmagno	14 €
Polpo, pomodori e crema di bufala affumicata Octopus, tomatoes, and smoked buffalo mozzarella cream Poulpe, tomates et crème de mozzarella de bufflonne fumée	17 €
Tagliolini al ragù di salsiccia Fresh pasta tagliolini with meat ragout Pâtes fraîches tagliolini au ragout de viande	15 €
Riso Carnaroli "Acquerello", blu di bufala "Moris", nocciole tostate e tartufo nero Carnaroli rice, buffalo milk blue cheese fondue with toasted hazelnuts and black truffle Riz Carnaroli, fondue au bleu de bufflonne, noisettes grillées et truffe noire	18 €
Linguina "Vecchio pastificio di Gragnano" al ragù di mare e pomodoro datterino Linguine with seafood ragù and datterino tomatoes Linguine au ragoût de fruits de mer et tomates datterino	18 €
Baccalà con ratatouille di verdure Cod fish with vegetable ratatouille Morue et ratatouille de légumes	22 €
Parmigiana di melanzane, pomodoro e burrata Eggplant parmigiana, tomato and Burrata Parmigiana d'aubergines, tomates et de burrata	16 €
Selezione di formaggi Selection of cheeses €3 each Sélection de fromages 3 € le morceau	€ 3 al pezzo
Sweet time	9 €