

Gli Chef Gaetano Zonno e Giammaria Rossi,  
vi danno il benvenuto presso il nostro ristorante.  
In sala vi accoglierà Gloria.

La nostra idea è di offrirvi prodotti stagionali.

Alla carta vi proponiamo i nostri piatti che  
ci accompagnano da ben 10 anni.

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

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

Il caffè Lavazza e la piccola pasticceria  
che vi portiamo a fine pasto € 3,50 .

Benvenuti e buon appetito.

## *Menù 4ciance*

Amuse-bouche di benvenuto

Carne cruda "Macelleria Spada",  
roccaverano, miele e nocciole

Riso "Acquerello", pomodoro datterino, burrata e nduja

Stinco di vitello in crepinette, purè di carote,  
fagiolini lardellati e tartufo nero estivo di Montemale

Selezione di formaggi

o

Cre moso al mascarpone,  
fragole, lamponi e meringa sbriciolata

Il menù viene servito per l'intero tavolo  
45 a persona, coperto e bevande escluse

## *Menù Vegetariano*

Amuse-bouche di benvenuto

Zucchina tonda ripiena e crema di pomodori cuore di bue

Ravioles della Val Varaita al Castelmagno d'alpeggio  
e pesto di basilico e menta

Hummus di ceci, panissa ligure e crema di zucca

Selezione di formaggi

o

Pesca sciropata all'alkermes,  
crema cioccolato, crumble, mandorle tostate e chantilly

Il menù viene servito per l'intero tavolo  
45 a persona, coperto e bevande escluse

*Antipasti Alla carta*

Vitello tonnato

18

Carne cruda "Macelleria Spada",  
roccaverano, miele e nocciole

18

Zucchina tonda ripiena e crema di pomodori cuore di bue

16

Ombrina marinata, pan brioche al mango,  
spicy mayo e chutney di albicocche

18

*Primi*

Riso "Acquerello",  
pomodoro datterino, burrata e nduja

18

I nostri ravioli fatti a mano

16

Ravioles della Val Varaita al Castelmagno d'alpeggio  
e pesto di basilico e menta

16

Linguine "Benedetto Cavalieri",  
crema di pomodori e ragù di seppie

18

*Secondi*

*Alla carta*

Stinco di vitello in crepinette,  
purè di carote e fagiolini lardellati

22

Spalla di maiale alla birra con patate

20

Hummus di ceci, panissa ligure e crema di zucca

16

Selezione di formaggi 5 pezzi 15

Selezione ad aggiunta 3

*I dolci*

Cremoso al mascarpone,  
fragole, lamponi e meringa sbriciolata

9

Pesca sciroppata all'alkermes,  
crema cioccolato, crumble, mandorle tostate e chantilly

9

Bignè alla crema, yoghurt, ramassin e fiordilatte

9

Sorbetti di frutta fresca

7

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere questi tipi di allergeni.

Si prega pertanto di chiedere informazioni al personale di sala.

Cereali contenente glutine:

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati).

Crostacei e loro prodotti derivati, Uova e prodotti derivati.

Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati.

Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati.

Frutta a guscio:

(mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi).

Sedano e loro derivati. Sesamo e loro derivati.

Senape e loro derivati.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l

espressi come SO<sub>2</sub>, Lupini e loro derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

