

BAKERY & PIZZA •

Pane ai grani antichi(V)	<i>Ancient grain bread (V)</i>
Pane di segale (V)	<i>Rye bread (V)</i>
Grissini Rubatà (V)	<i>"Rubatà" breadsticks (V)</i>
Focaccia (L,V)	<i>Focaccia (L,V)</i>
Pizza margherita (V)	<i>Margherita Pizza (V)</i>
Pizze con guarnizioni assortite	<i>Assorted pizza flavors (free choice of ingredients)</i>
Pizza senza glutine*	<i>Gluten free pizza*</i>

SALAD CORNER •

Prosciutto crudo di Parma* (L)	<i>Parma ham* (L)</i>
Scaglie di Parmigiano Reggiano* (V)	<i>Parmigiano Reggiano cheese flakes* (V)</i>
Bocconcini di mozzarella* (V)	<i>Mozzarella cheese bites* (V)</i>
Insalate a foglie verde, radicchio rosso, pomodori di Pachino, julienne di carote, mais, finocchi affettati, olive verdi e nere * (L,V)	<i>Green leaves salad, red chicory, "Pachino" tomatoes, carrots julienne, sweetcorn, fennel sliced, green and black olives* (L,V)</i>
Assortimento di legumi* (L,V)	<i>Boiled legumes selection* (L,V)</i>
Condimenti	<i>Dressing</i>

STARTERS •

Assortimento di formaggi locali* (V)	<i>Piedmont cheese selection* (V)</i>
Julienne di pollo con sedano rapa, zenzero e foglie di valeriana* (L,P)	<i>Chicken julienne with celeriac, ginger and valerian leaves* (L,P)</i>
Polpo con patate al basilico* (L,P)	<i>Octopus with basil potatoes* (L,P)</i>
Orzo, verdure croccanti, olive nere al forno e pomodori secchi al balsamico (L,V)	<i>Barley, crispy vegetables, roasted black olives and sun-dried tomatoes with balsamic vinegar (L,V)</i>
Vitello tonnato* (L,P) <i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Veal with tuna sauce* (L,P) Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

PASTA | RICE | SOUP •

Mezze Maniche di Gragnano in salsa di pomodoro e basilico (L,V)	<i>Gragnano Mezze Maniche in tomato and basil sauce (L,V)</i>
Penne di Gragnano all'arrabbiata (L,V)	<i>Gragnano penne pasta with tomato and chilli sauce (L,V)</i>
Trofiette di Recco al pesto ligure (V)	<i>Trofiette di Recco pasta with Ligurian pesto sauce (V)</i>
Pennette di mais (condimenti a scelta: pomodoro, pesto, arrabbiata)* (V)	<i>Corn pennette pasta (toppings of your choice: tomato, pesto, arrabbiata sauce)* (V)</i>
Riso venere* (L,V)	<i>Black rice* (L,V)</i>
Riso basmati* (L,V)	<i>Basmati rice* (L,V)</i>
Riso Arboreo bio alla parmigiana* (V)	<i>Organic Arboreo rice baked in cheese and tomato sauce* (V)</i>
Zuppa di verdure di stagione* (L,V)	<i>Seasonal vegetable soup* (L,V)</i>

GRILL •

Filetto di Fassone piemontese alla piastra* (L,P)	<i>Grilled Piedmont Fassona beef* (L,P)</i>
Petto di pollo bio grigliato* (L,P)	<i>Organic grilled chicken breast* (L,P)</i>
Filetto di salmone alla griglia* (L,P)	<i>Grilled salmon fillet* (L,P)</i>
Trancio di spada grigliato* (L,P)	<i>Grilled swordfish steak* (L,P)</i>
Melanzane, peperoni e indivia alla griglia* (L,V)	<i>Grilled aubergines, peppers and endive* (L,V)</i>

• Selezione buffet/ Buffet selection (*) Senza glutine/ Gluten free (L) Senza lattosio/ Lactose free (P) Senza maiale/ Pork free (V) Vegetariano/ Vegetarian
Le informazioni complete sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale / If you require information about food allergens please ask a member of our staff

MOZZARELLA CORNER •

SUSHI •

MAIN COURSES

Plin raviolo pizzicato al profumo d'arrosto	<i>Plin pinch-sealed three-meat ravioli with gravy sauce</i>
Guancia di Fassona al Barbera* (L,P)	<i>Fassona beef cheek with Barbera wine* (L,P)</i>
Filetto di salmone al burro nocciola e vermouth di Torino (P)	<i>Salmon fillet in hazelnut butter and Turin white vermouth (P)</i>
Sfoglia dorata con ricotta e carciofi (V)	<i>Pastry pie with ricotta cheese and artichokes (V)</i>
Uovo con tartufo (V) <i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Egg with truffle (V) Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

DESSERTS

Selezione di frutta fresca* (L,V)	<i>Selection of fresh fruit* (L,V)</i>
Cheesecake ai frutti rossi (V)	<i>Wild berries cheesecake (V)</i>
Tiramisù al bacio (V)	<i>Tiramisù made with hazelnut chocolates (V)</i>
Crème caramel* (V)	<i>Crème caramel* (V)</i>
Panna cotta all'arancia (V) <i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Panna cotta with orange sauce (V) Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>
Dolce senza glutine* (V)	<i>Gluten free dessert* (V)</i>
Gelati (V)	<i>Ice cream (V)</i>

ACQUA VALMORA

VALMORA STILL & SPARKLING WATER

CAFFÈ LAVAZZA

LAVAZZA COFFEE

ASTI SPUMANTE E MOSCATO D'ASTI DOCG

ASTI DOCG SPARKLING WINE

Asti DOCG Brut
Asti DOCG Extra-Dry
Asti DOCG Metodo Classico
Moscatto d'Asti DOCG

LISTA DEI VINI

WINE LIST

Gavi del Comune di Gavi DOCG
Roero Arneis DOCG
Colli Tortonesi Timorasso DOC
Freisa di Chieri Superiore DOC
Dogliani Superiore DOCG 2018
Barolo DOCG
Nizza/Barbera DOCG
Barbaresco DOCG