

STARTERS •

Selezione di prodotti da forno (pane, pizza, focaccia)	<i>Bakery selection (bread, pizza, focaccia)</i>
Assortimento di formaggi locali* (V)	<i>Piedmont cheese selection* (V)</i>
Tagliere di salumi del territorio	<i>Piedmont cured meats and salami selection</i>
Trancetti di salsiccia di Bra* (L)	<i>Bra sausage bites* (L)</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>
Trota affumicata al Moscato su crostone di pane nero al burro (P)	<i>Moscato smoked trout on buttered black toast bread (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>
Misticanza con bocconcini di bufala campana e pomodori di Pachino* (V)	<i>Mixed salad with buffalo's mozzarella morsels and "Pachino" tomatoes* (V)</i>
Vitello tonnato* (L,P)	<i>Veal with tuna sauce* (L,P)</i>
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo	<i>Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

SALAD CORNER •

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>

SOUP •

Zuppa di verdure di stagione (L,V)	<i>Seasonal vegetable soup (L,V)</i>
------------------------------------	--------------------------------------

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>
Trofie con crema di gamberi e bottarga (P)	<i>Trofie pasta with shrimps and bottarga (P)</i>
Filetto di salmone al burro nocciola e vermouth di Torino (P)	<i>Salmon fillet in hazelnut butter and Torino white vermouth (P)</i>
Sfoglia dorata con ricotta e carciofi (V)	<i>Pastry pie filled with ricotta cheese and artichokes (V)</i>
Sauté di verdure alla mediterranea* (V,L)	<i>Mediterranean-style vegetable sautéed* (L,V)</i>
Battuta di Fassona con nocciole e tartufo d'Alba*(P)	<i>Fassona beef tartare with hazelnuts and Alba truffle* (P)</i>
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo	

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 chocolate (V)</i>
"Bicerin" freddo	<i>Cold "Bicerin"</i>
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo	<i>Designed by Starred Chef Alfredo Russo</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
Moscato d'Asti DOCG

CARTA DEI VINI

Ideata da Piemonte Land of Wine
WINE LIST

Designed by Piemonte Land of Wine

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

ALTRE BEVANDE OTHER DRINKS

Selezione di soft drink, birre, liquori, cocktail
Selection of soft drinks, beers, spirits, cocktails

• Selezione buffet/Buffer 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