

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>
Fesa di tacchino con lattughino, citronette al ribes* (L,P)	<i>Turkey breast julienne with baby lettuce and currant citronette* (L,P)</i>
Prosciutto cotto di Nero di Calabria con salsa di mele, zenzero e prugne essiccate* (L)	<i>Black Calabrese ham with apples, plums and ginger sauce* (L)</i>
Gamberoni marinati al lime e maggiorana* (L,P)	<i>Marinated shrimps with lime and marjoram*(L,P)</i>
Salmone affumicato con lamelle di finocchio e salsa all'arancia (L,P)	<i>Smoked salmon with fennel slices and orange sauce (L,P)</i>
Tris di fagioli, filetti di peperoni grigliati e mais dolce* (L,V)	<i>Trio of beans, grilled pepper fillets and sweet corn* (L,V)</i>
Indivia belga alla griglia con balsamico e formaggio di capra* (V)	<i>Grilled endive with balsamic vinegar and goat's cheese* (V)</i>
Vitello tonnato* (L,P)	<i>Veal with tuna sauce* (L,P)</i>
<i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<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 farro e fagioli (L,V)	<i>Spelt and bean soup (L,V)</i>
--------------------------------	----------------------------------

MAIN COURSES

Agnolotti al Brasato saltati alla salvia	<i>Braised beef ravioli sautéed with sage</i>
Bollito misto (cotechino piemontese PAT, muscolo di Fassone, pollo ruspante Piemontese) "bagnet vert" e le sue verdure* (L)	<i>Mixed boiled meats (Piedmontese cotechino sausage PAT, Fassona beef stewing steak, Piemontese chicken) with green sauce and its vegetables* (L)</i>
Tortello di capesante al burro con zeste di limone (P)	<i>Large ravioli with scallops and butter and lemon zest sauce (P)</i>
Baccalà mantecato con polenta taragna alla griglia* (P)	<i>Salt cod fish with grilled polenta taragna* (P)</i>
Flan di cavolfiore con crema di Grana (V)	<i>Cauliflower flan with Grana cheese (V)</i>
Tris di verdure grigliate*(L,V)	<i>Trio of grilled vegetables*(L,V)</i>
Battuta di Fassona con nocciole e tartufo d'Alba*(P)	<i>Fassona beef tartare with hazelnuts and Alba truffle* (P)</i>
<i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

DESSERTS

Selezione di frutta fresca* (L,V)	<i>Selection of fresh fruit* (L,V)</i>
Crostata ai frutti di bosco (V)	<i>Wild berries tart (V)</i>
Torta di nocciole con Zabajone al Moscato d'Asti(V)	<i>Hazelnut cake with Moscato d'Asti wine zabaione custard dessert (V)</i>
"Bicerin" Freddo	<i>Cold "Bicerin"</i>
<i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<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/ 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