

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>
Filetto di maiale al punto rosa marinato al limone* (L)	<i>Pork fillet in lemon marinated* (L)</i>
Crostino con salame di turgia (L)	<i>Crouton with turgia salame (L)</i>
Tomino di Bosconero con ricciolo di acciuga al verde* (P)	<i>Bosconero's Tomino goat cheese with anchovy in green sauce* (P)</i>
Carpaccio di spada affumicato con insalata di mele e rucola* (L,V)	<i>Smoked swordfish carpaccio with apple and rocket salad* (L,P)</i>
Insalatina di verdure e cous cous (L,V)	<i>Mini vegetables and cous cous salad (L,V)</i>
Antipasto gianduja* (L,V)	<i>Gianduja starter (vegetables, tomato and vinegar)* (L,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 •

Vellutata di zucca con crostini (L,V)	<i>Pumpkin cream with croutons (L,V)</i>
---------------------------------------	--

MAIN COURSES

Lasagna alla Bolognese	<i>Bolognese lasagna</i>
Rollata di coniglio glassata e schiacciata di patate di montagna al timo* (L,P)	<i>Rabbit roll glazed with mountain mashed potatoes and thyme* (L,P)</i>
Pasta di Gragnano al ragù di pesce spada (L,P)	<i>Gragnano pasta with swordfish sauce (L,P)</i>
Filetto di salmone agli agrumi* (L,P)	<i>Salmon fillet with citrus fruits sauce* (L,P)</i>
Polenta "Pignoletto" con funghi porcini trifolati* (V)	<i>Polenta "Pignoletto" with sautéed porcini mushrooms* (V)</i>
Polpettine di verdura in crema di peperoni rossi* (L,V)	<i>Vegetable meatballs in red pepper cream* (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	<i>Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

DESSERTS

Selezione di frutta fresca* (L,V)	<i>Selection of fresh fruit* (L,V)</i>
Panna cotta con salsa di pistacchi di Bronte (V)	<i>Panna cotta with Bronte pistachio sauce (V)</i>
Torta al cioccolato (V)	<i>Chocolate cake (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/ 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