

STARTERS •

Selezione di prodotti da forno (pane, pizza, focaccia)
Assortimento di formaggi locali* (V)
Tagliere di salumi del territorio
Filetto di maiale al punto rosa marinato al limone* (L)
Crostino con salame di turgia (L)
Tomino di Bosconero con ricciolo di acciuga al verde* (P)
Carpaccio di spada affumicato con insalata di mele e rucola* (L,P)
Insalatina di verdure e cous cous (L,V)
Antipasto gianduja* (L,V)
Vitello tonnato* (L,P)
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo

Bakery selection (bread, pizza, focaccia)
Piedmont cheese selection (V)*
Piedmont cured meats and salami selection
Pork fillet in lemon marinated (L)*
Crouton with turgia salame (L)
Bosconero's Tomino goat cheese with anchovy in green sauce (P)*
Smoked swordfish carpaccio with apple and rocket salad (L,P)*
Mini vegetables and cous cous salad (L,V)
Gianduja starter (vegetables, tomato and vinegar) (L,V)*
Veal with tuna sauce (L,P)*
Designed by Starred Chef Alfredo Russo

SALAD CORNER •

Insalate a foglie verde, radicchio rosso, pomodori di Pachino, julienne di carote, mais, finocchi affettati, olive verdi e nere* (L,V)
Assortimento di legumi* (L,V)
Condimenti

Green leaves salad, red chicory, "Pachino" tomatoes, carrots julienne, sweetcorn, fennel sliced, green and black olives (L,V)*
Boiled legumes selection (L,V)*
Dressing

SOUP •

Vellutata di zucca con crostini (L,V) *Pumpkin cream with croutons (L,V)*

MAIN COURSES

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

DESSERTS

Selezione di frutta fresca* (L,V) *Selection of fresh fruit* (L,V)*
Panna cotta con salsa di pistacchi di Bronte (V) *Panna cotta with Bronte pistachio sauce (V)*
Torta al cioccolato (V) *Chocolate cake (V)*
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo
Designed by Starred Chef Alfredo Russo

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