

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>
Crudo di parma, parmigiano reggiano, uva e gocce di balsamico*	<i>Parma ham, Parmigiano Reggiano with grapes and balsamic vinegar *</i>
Tonno di coniglio con giardinera all'agro* (L,P)	<i>Rabbit in oil with sour chopped vegetables* (L,P)</i>
Spumoncino di "Brandacuiun"* (L,P)	<i>Halibut foam "Brandacuiun"* (L,P)</i>
Gamberi con caponatina di verdure e pinoli in agrodolce* (L,P)	<i>Shrimps with vegetable caponata and sweet and sour pine nuts* (L,P)</i>
Farro con legumi e mirepoix di verdure (L,V)	<i>Spelt with legumes and vegetable mirepoix (L,V)</i>
Insalata russa con verdure bio* (L,V)	<i>Olivier salad with organic vegetables* (L,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 •

Tortellini in brodo	<i>Broth with tortellini pasta</i>
---------------------	------------------------------------

MAIN COURSES

Cavatelli al ragù di salsiccia di Bra (L)	<i>"Cavatelli" pasta with tomato and "Bra" sausage sauce (L)</i>
"Caponet"* (L,P)	<i>Cabbage roll with sausage* (LP)</i>
Filetto di merluzzo alle erbe mediterranee (L,P)	<i>Cod's fillet with Mediterranean aromatic herbs (LP)</i>
Flan di broccoli con salsa leggera acciughe della Via del Sale (P)	<i>Broccoli flan with light "Via del Sale" anchovy sauce (P)</i>
Tortino di melanzane al pomodoro e parmigiano (V)	<i>Aubergines pie with tomato and Parmigiano cheese sauce (V)</i>
Risotto al gorgonzola con granella di nocciola delle Langhe *(P,V)	<i>Gorgonzola cheese risotto with Langhe hazelnuts flakes* (PV)</i>
Uovo con tartufo in crema di Raschera (V)	<i>Egg with truffle and Raschera cheese cream (V)</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>
Torta di mele renette (V)	<i>"Renette" apple cake (V)</i>
Bonnet all'amaretto (V)	<i>"Amaretto" bonnet (V)</i>
Panna cotta all'arancia (V)	<i>Panna cotta with orange sauce (V)</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