

BAKERY & PIZZA ●

Pane ai grani antichi(V)	<i>Ancient grain bread (V)</i>
Pane di segale (V)	<i>Rye bread (V)</i>
Grissini Rubatà (V)	<i>"Rubatà" breadsticks (V)</i>
Focaccia (L,V)	<i>Focaccia (L,V)</i>
Pizza margherita (V)	<i>Margherita pizza (V)</i>
Pizze con guarnizioni assortite	<i>Assorted pizza flavors (free choice of ingredients)</i>
Pizza senza glutine*	<i>Gluten free pizza*</i>

SALAD CORNER ●

Prosciutto crudo di Parma* (L)	<i>Parma ham* (L)</i>
Scaglie di Parmigiano Reggiano* (V)	<i>Parmigiano Reggiano cheese flakes* (V)</i>
Bocconcini di mozzarella* (V)	<i>Mozzarella cheese bites* (V)</i>
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>

STARTERS ●

Assortimento di formaggi locali* (V)	<i>Piedmont cheese selection* (V)</i>
Prosciutto cotto di Nero di Calabria con salsa di mele, prugne essiccate e zenzero* (L)	<i>Black Calabrese ham with apples, prunes and ginger sauce* (L)</i>
Gamberoni marinati al lime e maggiorana* (L,P)	<i>Lime and marjoram marinated shrimps* (L,P)</i>
Tris di fagioli, filetti di peperoni grigliati e mais dolce* (L,V)	<i>Trio of beans, grilled pepper fillets and sweetcorn* (L,V)</i>
Vitello tonnato* (L,P) <i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Veal with tuna sauce* (L,P) Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

PASTA | RICE | SOUP ●

Mezze maniche di Gragnano in salsa di pomodoro e basilico (L,V)	<i>Gragnano mezze maniche in tomato and basil sauce (L,V)</i>
Penne di Gragnano all'arrabbiata (L,V)	<i>Gragnano penne pasta with tomato and chilli sauce (L,V)</i>
Trofiette di Recco al pesto ligure (V)	<i>Trofiette di Recco pasta with Ligurian pesto sauce (V)</i>
Pennette di mais (condimenti a scelta: pomodoro, pesto, arrabbiata)* (V)	<i>Corn pennette pasta (sauce of your choice: tomato, pesto, arrabbiata sauce)* (V)</i>
Riso venere* (L,V)	<i>Black rice* (L,V)</i>
Riso basmati* (L,V)	<i>Basmati rice* (L,V)</i>
Riso Arboreo bio alla parmigiana* (V)	<i>Organic Arboreo rice baked in cheese and tomato sauce* (V)</i>
Zuppa di farro e fagioli (L,V)	<i>Spelt and bean soup* (L,V)</i>

GRILL ●

Filetto di Fassone piemontese alla piastra* (L,P)	<i>Grilled Piedmont Fassona beef* (L,P)</i>
Petto di pollo Bio grigliato* (L,P)	<i>Organic grilled chicken breast* (L,P)</i>
Filetto di salmone alla griglia* (L,P)	<i>Grilled salmon fillet* (L,P)</i>
Trancio di pesce spada grigliato* (L,P)	<i>Grilled swordfish steak* (L,P)</i>
Melanzane, peperoni e indivia alla griglia* (L,V)	<i>Grilled aubergines, peppers and endive* (L,V)</i>

● 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

MOZZARELLA CORNER •

SUSHI •

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 butte and lemon zest sauce (P)</i>
Flan di cavolfiore con crema di grana alla lavanda (V)	<i>Cauliflower flan with Grana cheese and lavender sauce (V)</i>
Battuta di Fassona con nocciole e tartufo d'Alba* (P) <i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Fassona beef tartare with hazelnut and Alba truffle* (P) Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>

DESSERTS

Selezione di frutta* (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 zabaione al moscato d'Asti (V)	<i>Hazelnut cake with moscato d'Asti wine custard (V)</i>
Panna cotta con salsa di pistacchio di Bronte (V)	<i>Panna cotta with Bronte pistachio sauce (V)</i>
Panna cotta all'arancia (V) <i>Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo</i>	<i>Panna cotta with orange sauce (V) Designed by Starred Chef Alfredo Russo</i>
Dolce senza glutine*	<i>Gluten free dessert*</i>
Gelati (V)	<i>Ice cream (V)</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

LISTA DEI VINI

WINE LIST

Gavi del Comune di Gavi DOCG
Roero Arneis DOCG
Colli Tortonesi Timorasso DOC
Freisa di Chieri Superiore DOC
Dogliani Superiore DOCG 2018
Barolo DOCG
Nizza/Barbera DOCG
Barbaresco DOCG

ALTRE BEVANDE

OTHER DRINKS

Selezione di soft drink e birre
Selection of soft drinks and beers