

## BAKERY & PIZZA

<b>Selezione di prodotti da forno</b>	Bakery products selection
<b>Selezione di pizza</b>	Pizza selection
<b><sup>VE</sup> Pizza con verdure</b>	Pizza with vegetables <sup>VE</sup>
<b>*Pizza senza glutine</b>	Gluten free pizza*

## SALAD CORNER

<b><sup>LF</sup> Prosciutto crudo di Parma</b>	Parma ham <sup>LF</sup>
<b><sup>V</sup>* Scaglie di Parmigiano Reggiano</b>	Parmigiano Reggiano cheese flakes* <sup>V</sup>
<b><sup>V</sup>* Bocconcini di mozzarella</b>	Fresh mozzarella cheese bites* <sup>V</sup>
<b><sup>VE</sup>* Insalata verde, radicchio rosso, pomodori pachino, carote, finocchi, assortimento di legumi, olive verdi e nere, mais, tofu</b>	Green leaves, red chicory, cherry tomatoes, carrots, fennel, legumes selection, green and black olives, sweetcorn, tofu* <sup>VE</sup>
<b><sup>VE</sup> Hummus</b>	Hummus <sup>VE</sup>
<b><sup>VE</sup> Cereali antichi al vapore</b>	Steamed ancient grain <sup>VE</sup>

## STARTERS

<b>Assortimento di formaggi e salumi del territorio</b>	Local cheese and cured meats selection
<b>*Prosciutto crudo con burrata, olio ligure</b>	Ham with burrata cheese and olive oil from Liguria*
<b><sup>LF</sup>* Lingua salmistrata con salsa verde</b>	Steam cooked beef tongue with herbs sauce* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Carpaccio di tonno con carciofini e capperi</b>	Tuna carpaccio with artichokes and capers* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Gamberi con caponatina di verdure e pinoli in agrodolce</b>	Shrimps with vegetable caponata and sweet and sour pine nuts* <sup>LF</sup>
<b><sup>VE</sup> Panzanella di cetrioli, pomodoro e cipolle</b>	Traditional Tuscan bread salad with cucumber, tomato and onions <sup>VE</sup>
<b><sup>V</sup>* Gorgonzola al tartufo nero e noci</b>	Gorgonzola cheese with black truffle and walnuts* <sup>V</sup>
<b> Cesar salad da coltivazione idroponiche</b>	Cesar salad with hydroponic vegetable

## PASTA, RICE & SOUP

<b><sup>V</sup> Pasta di Gragnano al pesto ligure</b>	Gragnano pasta with ligurian pesto sauce <sup>V</sup>
<b><sup>VE</sup> Pasta di Gragnano in salsa di pomodoro e basilico</b>	Gragnano pasta with basil and tomato sauce <sup>VE</sup>
<b><sup>VE</sup> Pasta di Gragnano all'arrabbiata</b>	Gragnano pasta with tomato and chilli sauce <sup>VE</sup>
<b><sup>V</sup>* Pennette di mais al pesto ligure</b>	Corn pasta with ligurian pesto sauce* <sup>V</sup>
<b><sup>VE</sup>* Pennette di mais (condimenti a scelta: pomodoro e basilico e all'arrabbiata)</b>	Corn pasta (sauce of your choice: tomato and basil or tomato and chilli sauce)* <sup>VE</sup>
<b><sup>VE</sup>* Riso venere, riso basmati e riso integrale</b>	Black rice, basmati rice and brown rice* <sup>VE</sup>
<b><sup>VE</sup> Vellutata di patate</b>	Potato soup <sup>VE</sup>

## ON THE GRILL

<b>*Tagliata di fassona alla piastra</b>	Grilled fassona beef*
<b>*Petto di pollo grigliato</b>	Grilled chicken breast*
<b>*Filetto di salmone alla griglia</b>	Grilled salmon fillet*
<b>*Trancio di spada grigliato</b>	Grilled swordfish steak*
<b><sup>VE</sup>* Tofu grigliato</b>	Grilled tofu* <sup>VE</sup>
<b><sup>VE</sup>* Verdure grigliate</b>	Grilled vegetables* <sup>VE</sup>

## SUSHI

## MOZZARELLA CORNER

### MAIN COURSES

<b>Lasagna al forno con ragù di Fassona e parmigiano in crema</b>	Lasagna with Fassona ragu and parmesan cream
<b><sup>LF</sup> Gnocchetti campidanesi al ragù di pesce spada</b>	Gnocchetti pasta with swordfish ragu <sup>LF</sup>
<b><sup>VE</sup> Strigoli ai peperoni rossi al forno e crema di prezzemolo</b>	Strigoli pasta with baked peppers and parsley sauce <sup>VE</sup>
<b><sup>LF</sup>* Battuta di fassona all'olio di nocciole salate</b>	Fassona breed tartare with salted hazelnut oil* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Trancio di branzino con funghi porcini e dragoncello</b>	Sea bass with porcini mushrooms and tarragon* <sup>LF</sup>
<b><sup>V</sup> Sformato di cardi gobbi con fonduta di parmigiano</b>	Thistle pie with parmesan fondue <sup>V</sup>
<b> <sup>LF</sup>* Costine fondenti con broccoli, cavolo cappuccio, fondo bruno e wasaby</b>	Ribs fondant, broccoli, white cabbage, wasabi and meat jus* <sup>LF</sup>

### DESSERTS

<b><sup>VE</sup> Selezione di frutta fresca</b>	Fresh fruit selection <sup>VE</sup>
<b>Angolo dei gelati</b>	Ice cream corner
<b>Crostatina di crema pasticcera e frutta fresca</b>	Fresh fruit and custard tart
<b>Sacher con confettura di albicocca</b>	Sachertorte with apricot jam
<b>Dolce vegano o senza glutine (su richiesta)</b>	Vegan or gluten free dessert (on request)
<b> Lingotto di mousse al cioccolato fondente con pere al vino ridotto</b>	Chocolate mousse bar with poached wine pears

## ACQUA VALMORA

VALMORA STILL & SPARKLING WATER

## CAFFÈ LAVAZZA

LAVAZZA COFFEE

## ASTI SPUMANTE & 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

Erbaluce di Caluso DOCG  
Roero Arneis DOCG  
Nascetta DOC  
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG  
Dolcetto DOC  
Barolo DOCG  
Barbera DOCG  
Barbaresco DOCG

## ALTRE BEVANDE

OTHER DRINKS

Selezione di soft drink, birre, amari  
Selection of soft drinks, beers, spirits

**Designed by Giovanni Grasso & Igor Macchia - La Credenza - One Michelin Star**

<sup>V</sup> Vegetariano / Vegetarian | <sup>VE</sup> Vegano / Vegan | <sup>LF</sup> Senza lattosio / Lactose free | \* Senza glutine / Gluten free

Le informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale / if you require information about food allergens please ask a member of our staff