

## 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><sup>LF</sup>* Salame cotto con lenticchie e ristretto di Barolo</b>	Cooked salami, lentils and Barolo reduction* <sup>LF</sup>
<b>*Bresaola, olio e Bra duro</b>	Bresaola, oil and Bra duro cheese*
<b><sup>LF</sup>* Spada marinata con finocchi e olive</b>	Marinated swordfish with fennels and olives* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Seppia, olive e pomodoro fresco</b>	Cuttlefish, olives and fresh tomato* <sup>LF</sup>
<b><sup>VE</sup> Verdure grigliate alle erbe mediterranee</b>	Grilled vegetables with mediterranean herbs <sup>VE</sup>
<b><sup>V</sup>* Tomini elettrici</b>	Tomino cheese classic spiced recipe* <sup>V</sup>
<b><sup>VE</sup>* Cavolo cotto a bassa temperatura con fontina e nocciole piemontesi</b>	Slow cooked cabbage with fontina cheese and local hazelnuts* <sup>VE</sup>

## PASTA, RICE & SOUP

<b><sup>VE</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'arrabiata</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'arrabiata)</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 zucca</b>	Butternut squash 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>Ravioli quadrati con salsiccia e porri</b>	Ravioli with leeks and sausage
<b>Trofie al pesto ligure con fagiolini e orata</b>	Trofie pasta with ligurian pesto, green beans and sea bream
<b><sup>V</sup> Ravioli del pin alle erbe con crema di ricotta e menta</b>	Pin ravioli with herbs, ricotta cheese and mint <sup>V</sup>
<b>*Battuta di fassona con grana e coulis di rucola</b>	Fassona breed tartare with parmesan and rocket coulis*
<b><sup>LF</sup> Polpette di calamaro, datterini e basilico</b>	Squid fishballs, plum tomatoes and basil <sup>LF</sup>
<b><sup>VE</sup> Seitan e verdure al forno</b>	Seitan with baked vegetables <sup>VE</sup>
<b><sup>LF</sup>*<sup>VE</sup> Rolata di carni bianche e ratatouille di verdure</b>	White meat roll and ratatouille* <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>Babà al limoncello, crema inglese e frutta fresca</b>	Limoncello babà, creme anglais and fresh fruit
<b>Crostata di mele renette e amaretti</b>	Renette apple and amaretti tart
<b>Dolce vegano o senza glutine (su richiesta)</b>	Vegan or gluten free dessert (on request)
<b><sup>VE</sup> Bacio di dama rivisitato</b>	His version of Bacio di dama

## 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