

## 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><sup>LF</sup>* Vitello tonnato alla vecchia maniera</b>	Classic veal with tuna sauce* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Lardo di colonnata e aromi, noci e miele millefiori</b>	Colonnata lard with walnuts and wildflower honey* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Salmone affumicato con lamelle di finocchio e salsa all'arancia</b>	Smoked salmon with fennel slices and orange sauce* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Trota in carpione e cipolla bianca di Andezeno</b>	Pickled trout with white onion from Andezeno* <sup>LF</sup>
<b><sup>VE</sup> Melanzane al forno, soia e menta</b>	Baked eggplant, soy sauce and mint <sup>VE</sup>
<b><sup>V</sup>* Robiola con Cugnà</b>	Robiola cheese with Cugnà jam* <sup>V</sup>
<b><sup>LF</sup>* Antipasto rosso con tonno di coniglio</b>	Cold vegetables with tomato sauce and minced rabbit* <sup>LF</sup>

## 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> Zuppa di verdure di stagione</b>	Seasonal vegetable 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>Agnolotti del plin al sugo di arrosto</b>	Plin agnolotti with gravy sauce
<b><sup>LF</sup> Trofie in guazzetto di polpo</b>	Trofie pasta with octopus stew <sup>LF</sup>
<b><sup>VE</sup> Gnocchetti di patate con pomodorini confit e crema di basilico</b>	Potato gnocchi with confit cherry tomatoes and basil sauce <sup>VE</sup>
<b><sup>LF</sup>* Battuta di vitello al coltello con peperoni al forno</b>	Veal tartare with baked peppers* <sup>LF</sup>
<b><sup>LF</sup>* Filetto di salmone con capperi e olive</b>	Salmon fillet with capers and olives* <sup>LF</sup>
<b><sup>V</sup>* Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala</b>	Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella* <sup>V</sup>
<b><sup>LF</sup>* Guancia di vitello di razza piemontese brasata con ceci e salsa all'uvetta</b>	Braised Piedmontese veal cheek with chickpeas and raisins sauce* <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>Cheesecake ai frutti rossi</b>	Wild berries cheesecake
<b>Tiramisù piemontese con caffè Lavazza</b>	Piedmontese tiramisu with Lavazza coffee
<b>Dolce vegano o senza glutine (su richiesta)</b>	Vegan or gluten free dessert (on request)
<b><sup>LF</sup>* Crumble di mandorle con mele al profumo d'arancia</b>	Almonds crumble and apples with orange scent* <sup>LF</sup>

## 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, frullati, birre, amari**  
 Selection of soft drinks, smoothies, beers, spirits

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

**V** Vegetariano / Vegetarian | **VE** Vegano / Vegan | **LF** 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

All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati / If needed, some products may be frozen