

STARTERS •

Selezione di prodotti da forno (pane, pizza, focaccia)
Assortimento di formaggi locali* (V)
Tagliere di salumi del territorio
Crudo di parma, parmigiano reggiano, uva e gocce di balsamico*
Tonno di coniglio con giardinera all'agro* (L,P)
Spumoncino di "Brandacuiun"* (L,P)
Gamberi con caponatina di verdure e pinoli in agrodolce* (L,P)
Farro con legumi e mirepois di verdure (L,V)
Insalata russa con verdure bio* (LV)
Vitello tonnato* (L,P)
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo

Bakery selection (bread, pizza, focaccia)
Piedmont cheese selection (V)*
Piedmont cured meats and salami selection
*Parma ham, Parmigiano Reggiano with grapes and balsamic vinegar **
Rabbit in oil with sour chopped vegetables (L,P)*
Halibut foam "Brandacuiun" (L,P)*
Shrimps with vegetable caponata and sweet and sour pine nuts (L,P)*
Spelt with legumes and vegetable mirepois (L,V)
Olivier salad with organic vegetables (L,V)*
Veal with tuna sauce (L,P)*
Designed by Starred Chef Alfredo Russo

SALAD CORNER •

Insalate a foglie verde, radicchio rosso, pomodori di Pachino, julienne di carote, mais, finocchi affettati, olive verdi e nere * (L,V)
Assortimento di legumi* (L,V)
Condimenti

Green leaves salad, red chicory, "Pachino" tomatoes, carrots julienne, sweetcorn, fennel sliced, green and black olives (L,V)*
Boiled legumes selection (L,V)*
Dressing

SOUP •

Tortellini in brodo *Broth with tortellini pasta*

MAIN COURSES

Cavatelli al ragù di salsiccia di Bra (L)
"Caponet"* (L,P)
Filetto di merluzzo alle erbe mediterranee (L,P)
Flan di broccoli con salsa leggera acciughe della Via del Sale (P)
Tortino di melanzane al pomodoro e parmigiano (V)
Risotto al gorgonzola con granella di nocciola delle Langhe *(P,V)
Battuta di Fassona con nocciole e tartufo d'Alba(P)*
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo

"Cavatelli" pasta with tomato and "Bra" sausage sauce (L)
Cabbage roll with sausage (LP)*
Cod's fillet with Mediterranean aromatic herbs (LP)
Broccoli flan with light "Via del Sale" anchovy sauce (P)
Aubergines pie with tomato and Parmigiano cheese sauce (V)
Gorgonzola cheese risotto with Langhe hazelnuts flakes (PV)*
Fassona beef tartare with hazelnuts and Alba truffle (P)*
Designed by Starred Chef Alfredo Russo

DESSERTS

Selezione di frutta fresca* (L,V)
Torta di mele renette (V)
Bonet all'amaretto (V)
"Bicerin" freddo
Ideato dallo Chef Stellato Alfredo Russo

Selection of fresh fruit (L,V)*
"Renette" apple cake (V)
"Amaretto" bonet (V)
Cold "Bicerin"
Designed by Starred Chef Alfredo Russo

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
Moscatto 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