



Componete il menù a scelta dalla nostra carta

Nessun piatto dei menu di 3 o 4 portate può essere diviso tra 2 o più persone, altrimenti verrà considerato A la carte.

Compose your fixed price menu from our A la carte menu
All the plates of 3 or 4 courses menu cannot be shared,
otherwise, it will be considered A la carte

Menu 3 portate

Antipasto o Zuppa - Primo o Secondo - Formaggio o Dolce

Three course menu

Appetizer or Soup – First course or Main course - Cheese or Dessert

55

Menu 4 portate

Antipasto o Zuppa - Primo - Secondo - Formaggio o Dolce

Four course menu

Appetizer or Soup – First course – Main course - Cheese or Dessert

69

Coperto - Cover charge per person

3

All'interno del nostro menù troverete piatti con prodotti Slow Food, indicati con il logo della lumachina rossa. Il presidio Slow Food è applicato ai prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione, ai gruppi di contadini, allevatori, pescatori che li producono e ai disciplinari di produzione che li contraddistinguono.

Our menu features dishes made with Slow Food products, indicated by the red snail logo. The Slow Food Movement celebrates local food traditions, protects edible biodiversity and advocates for fair, clean and regenerative food production.



L'Angolo Vegano – The Vegan Corner

Antipasti – Appetizers

Tartare di barbabietola con mela, radicchio, crema di rafano e mandorle tostate
Beetroot tartare with apple, radicchio, horse radish cream and toasted almonds

(i,m) 16

Primi – First courses

Fusilloni al ragù di seitan e verdure
Fusilloni pasta with seitan and vegetable ragout

(a,i) 19

Secondi – Mains

Bistecca di cavolfiore su pappa al pomodoro e crostone di pane
Cauliflower steak on “pappa al pomodoro”, tuscan and bread soup

(a,i) 24

Vini naturali al bicchiere - Natural wine by the glass

Vini rosé e bianchi – Rosé and white wines

Piemonte

La Comédie, Vino frizzante Rosé Cortese, Tenuta Foresto

Barbera 100%

cl. 10 7

Leuto, Cortese Bianco, Tenuta Foresto

Cortese 100%

cl. 10 7

Favonio, Moscato Bianco, Tenuto Foresto

Moscato 100%

cl. 10 7

Vini rossi - Red wines

Piemonte

Pau Pau, Dolcetto, Tenuta Foresto

Dolcetto 100%

cl. 10 7

La Ideale, Barbera, Tenuta Foresto

Barbera 100%

cl. 10 7

Acrù, Barbera, Tenuta Foresto

Barbera 100%

cl. 10 9

Antipasti – Appetizers

Insalata caprese, pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto 	(h,i)	18
Caprese salad, cherry tomatoes and buffalo milk mini mozzarella with pesto sauce		
Crostone di Grani Antichi con Brillat-Savarin, fichi e crauto rosso	(a,h)	22
Ancient Grain Crouton with Brillat Savarin cheese, figs and red cabbage		
Prosciutto di lonza di ricciola nera in insalata con Mascherpa d'alpe, pomodorini e pesto al basilico	(d,h,i)	22
Salad of cured ham of seabed amberjack with alpine Mascherpa cheese, cherry tomatoes and fresh basil pesto		
Ceviche di Luccioperca su crema di peperoni di Carmagnola e crostini di pane tostato 	(a,j,m)	20
Zander ceviche on a cream of Carmagnola peppers and toasted bread croutons		
Battuta di Fassona, orzo Dumega, panzanella e gremolada al prezzemolo e limone 	(a,i)	22
Beef tartare with Dumega barley, panzanella salad and lemon and parsley Gremolada		
Selezione di affettati misti dell'Officina Gastronomica Ma 	(h,k,l)	20
Violino di Capra, Bresaola di sotto fesa, Bresaola di codone, formaggio locale e giardiniera di verdure		
Mixed cold cuts selection from <i>Officina Gastronomica Ma</i>		
Violino di Capra, Bresaola di sotto fesa, Bresaola di codone,		
Variety of local airdried beef and cheeses with pickled vegetables		
Vitello tonnato	(c,d)	20
Cold Veal with traditional tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad		

Zuppe – Soups

Vellutata di porri e patate con fonduta di formaggio del Fen e crostini di pane 	(a,h)	16
Leek and potato velouté with Fen cheese fondue and toasted bread croutons		

Primi – First courses

Risotto carnaroli Tenuta San Massimo alla barbabietola, Castelmagno d'alpeggio ed arancia Carnaroli risotto from Tenuta San Massimo with Castelmagno alp cheese and orange		(h,i)	20
Fusilli di Gragnano casalinghi alla boscaiola con stracchino delle valli orobiche Gragnano's fusilli pasta with beef and sausage ragout and stracchino cheese from Orobic Valleys		(a,c,h,j,m)	18
Spaghetti alla chitarra all'olio di Cerasuola con crema di gamberi e tartare di gambero rosso Spaghetti alla chitarra with Cerasuola olive oil with cream of prawns and red prawn tartare		(a,b,c,d,j,o)	22
Tortelli alla zucca con fonduta di Storico Ribelle, castagne e melagrana Pumpkin tortelli with Storico Ribelle cheese fondue, chestnuts and pomegranate		(a,h,c,i)	22
Bauletti ripieni al pesce spada e lime su letto di crema di avocado, con limone salato e pomodori secchi Ravioli filled with swordfish and lime on avocado cream, with salted lemon and sun-dried tomatoes		(a,c,d,)	22

Secondi – Mains

Filetti di persico al vapore, insalata tiepida di roveja e cedro in agrodolce, salsa di yogurt greco e pepe rosa Steamed perch fillets with warm roveja pea salad, sweet-and-sour cedar “marinated citron”, Greek yogurt sauce and pink salt		(a,h)	28
Trancio di salmone confit, zucchine grigliate e spuma di rafano Salmon confit, grilled courgettes and horseradish mousse		(d,h)	32
Crostone con sfilacci di controfiletto di manzo, cime di rapa e pâté di fegato d’anatra Crusty bread with shredded beef sirloin, turnip tops and duck liver pâté		(a,h,j,m)	28
Petto d’anatra cotto a bassa temperatura al miele di castagno, gratin di patate ai broccoli e verdure di stagione Braised duck breast with chestnut honey, potato broccoli gratin and seasonal vegetables		(a,h,m,j)	30
Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate Beef fillet with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes		(a,c,h,i,j,k)	30

Contorni – side orders

Verdure grigliate - Grilled vegetables			8
Insalata mista - Mixed salad		(a,i,m)	8
Rösti di patate - Hash brown potatoes		(a,c,h,k)	8

Formaggi - Cheese

Selezione dei nostri formaggi
Our cheese selection



(h,i,k) 18

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi A glass of sweet wine to delight your cheeses

Bracchetto Pian dei Sogni – Az. Agr. Forteto della Luja Loazzolo

cl. 4 9

Moscadello di Montalcino – Col d'Orcia

cl. 4 9

Gewürztraminer Clos Saint Theobald, – Dom. Schoffit 2007

cl. 4 10

Porto Fine Ruby – Sandeman

cl. 4 6

Porto Tawny – Don Pablo

cl. 4 7

Porto Riserva 10 Anos – Don Pablo

cl. 4 9

Dolci – Desserts

Dolce del giorno Dessert of the day		10
Panna cotta al mango Panna cotta - vanilla cream pudding with mango	(h)	10
Tartelletta al cioccolato con crema Catalana, panna semi-montata e frutti di bosco di stagione Chocolate tartlet with crema Catalana, semi-whipped cream and seasonal berries	(a,c,h)	10
Cabossa - mousse di cioccolato con cuore di caramello fondente e nocciola su biscotto al cacao con purea di lamponi Chocolate mousse with melted caramel heart and hazelnut on cocoa biscuit with raspberry sauce	(a,c,g,h,i)	10
Tiramisù “senza glutine” Glutenfree Tiramisù	(c,h)	10
Cantucci e Moscadello di Montalcino Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine	(a,h,i)	10
Dolce vegano: budino al latte di mandorle con chia e salsa al mango  Vegan dessert: almond milk chia pudding with mango sauce	(i)	10

Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri dolci A glass of sweet wine to delight your desserts

Moscato d’Asti – DOCG Cà Bianca	cl. 10	6
Sherry Jerez Pedro Ximenez – Emilio Idalgo	cl. 4	10
Passito Vertemate – Alpi Retiche IGT, Mamete Prevostini	cl. 4	9

Informazioni sul nostro Menu – Information about our menu

Le preparazioni contrassegnate con un * possono contenere a seconda della disponibilità del mercato o della natura stessa dei prodotti o ingredienti surgelati all'origine.

Dishes marked with a *, depending on the market availability or on the nature of the product itself may contain frozen ingredients.

Alcune delle nostre preparazioni sono adatte ai consumatori vegetariani  e vegani  siete pregati di chiedere al personale di servizio

Part of our menu are suitable for vegetarian diets. Please ask your waiting staff.

Attenzione

Gentili clienti, siete pertanto caldamente invitati a rendere note eventuali allergie e/o intolleranze comunicandole al personale del ristorante. Grazie.

Attention - Dear guests

We strongly recommend to disclose any type of allergy or intolerance you might have and to communicate it to the Restaurant staff. Thank you.

Allergeni – Allergens

Nella preparazione dei prodotti alimentari possono essere impiegate sostanze allergeniche, residue nei prodotti finiti, anche se in forma alterata. The preparation of our dishes can contain allergenic substances, residual in the final product even if in a different shape.

- a) Cereali che contengono glutine / Cereals (gluten)
- b) Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish
- c) Uova e prodotti a base di uova / Eggs
- d) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina o colla di pesce usate come supporto alle preparazioni
Fish and fish products, except gelatin or isinglass used as a support for preparation
- e) Chiarificanti nella birra e nel vino / Clarifier in beer and wine
- f) Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts
- g) Soia e prodotti a base di soia / Soy
- h) Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk (including products containing lactose)
- i) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci che sono le più comuni) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts are the most common)
- j) Sedano e prodotti a base di sedano / Celery
- k) Senape e prodotti a base di senape / Mustard
- l) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds
- m) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg. /per chilo o per litro
Sulphur dioxide and sulphites above 10 mg./per kilogram or per liter
- n) Lupini e prodotti a base di lupini / Lupine
- o) Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs