

## Per iniziare...

- Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi   
21,00 €
- Tartare di manzo piemontese con insalatina di pesche noci menta   
20,00 €
- Veli di vitello rosa alla Monferrina    
18,00 €
- Il nostro Salmone fumé al sesamo con insalata di finocchi e agrumi  
20,00 €
- Burratina di latte Pugliese su verdure croccanti in agrodolce    
18,00 €
- Uovo poché, patata novella con castelmagno e funghi cardoncelli    
21,00 €

## Le Nostre Paste...

- Risotto mantecato allo spumante brut e Finferli    
20,00 €
- Lasagnetta aperta alle verdure con scamorza affumicata   
18,00 €
- Caserecci alle melanzane, capperi, basilico e ricotta salata    
18,00 €
- Tagliolini freschi al rosmarino saltati al ragout di lepre e porro croccante  
20,00 €
- Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico stracciatella di bufala e cacio    
18,00 €
- Pasta patate e cozze   
20,00 €

## Per Continuare...

- Tagliata di controfiletto di manzo AREV ai sapori mediterranei con sfoglia di pane   
28,00 €
- Stinco di vitello glassato al forno con cremoso di patate e salsa ai funghi   
26,00 €
- Polpo sauté con passatina di ceci al profumo di rosmarino   
28,00 €
- Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata    
24,00 €
- Pollo speziato con patate arrosto   
22,00 €
- Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia   
22,00 €

I piatti contrassegnati con  48,00 € (3 portate) | 60,00 € (4 portate)

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo\*\* sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.  
\* Prodotto Surgelato | \* Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

## Menu Detox

Tisana

Fantasia ai cereali, brunoise di verdure, frutta esotica con tofu   
Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con melanzane all'origano maionese di soia   
Panna cotta vegetale con salsa alla frutta

45,00 €

## 1908

Entrecôte alla griglia con le sue patate e verdura di stagione   
32,00 €

La nostra cotoletta di sanato con Jambon alla brace di Saint-Oyen e Fontina DOP  
35,00 €

Filetto di manzo (220 gr.) con patate rosolate e verdura di stagione   
38,00 €

Pesce alla griglia (secondo gli arrivi) con contorno di patate e verdura di stagione   
38,00 €

## I Nostri Dolci...

Parfait al mango con salsa al cioccolato piccante  
Semifreddo al caffè con glassa alle nocciole e salsa allo zabaione  
Bavarese al cioccolato con salsa ai lamponi  
Torta gelato  
Friandise con i nostri cioccolatini  
12,00 €

La crema di cognac / La fiocca / Crème Caramel  
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco  
Crostatina con frutta di stagione  
Dessert del giorno  
10,00 €



# Menu Bimbi

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico  
Spaghetti al pomodoro



Scaloppa alla milanese (di pollo) con patatine fritte  
Hamburger con patatine fritte



Gelato della nostra pasticceria

25,00 €



Inquadra con il tuo smartphone il QRcode e scarica questo menu in modo da leggerlo comodamente quando vuoi

Con piacere serviamo pietanze alternative **senza glutine**  e **vegetariane** 

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo\*\* sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

\* Prodotto Surgelato | \* Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio