

Nos Hors-d'œuvres au Buffet

€ 20,00

Nos Premiers Plats

€ 18,00

Fettuccine fraîches aux asperges et joue de porc
Risotto Carnaroli au Castelmagno et safran ✓🌾
Paccheri aux trois tomates ✓
Ravioli de la tradition avec crème au beurre et parmesan
Spaghettoni aux palourdes

Nos Deuxièmes Cours

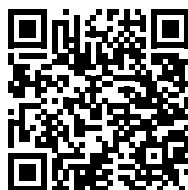
€ 24,00

Tagliata de Fassone avec roquette et tomates Pachino 🌾
Asperges de Santena avec oeuf poché frit ✓
Morue méditerranéenne
Broche de viande mixte grillée 🌾

Nos Accompagnements

€ 6,00

Pommes de terre au four ✓🌾
Frites ✓🌾
Épinards aux raisins secs ✓🌾
Salade mixte 🌾



Scannez le QRcode avec votre smartphone
et téléchargez ce menu pour pouvoir le lire
confortablement quand vous le souhaitez

Notre plaisir de servir des alternatives **sans gluten** 🌾 et **végétariennes** ✓

Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances
ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service.

Notre Hamburger
€ 20,00

Hamburger de viande piémontaise
(200 gr de viande de Fassone, oignons caramélisés, Fontina, salade verte,
tomate, speck, sauce barbecue, mayonnaise)

Nos Pizzas
€ 12,00

Valdôtaine avec fontina et jambon cuit de Saint-Oyen
Margherita
Champignons
Diavola
Jambon cru et mozzarella de buffle de Campanie DOP

Nos Focaccias

Focaccia blanche au romarin et huile d'olive extra vierge de Recco € 8,00
Focaccia au jambon cru de Parma € 12,00

Nos Desserts
€ 9,00

Notre plaisir de servir des alternatives *sans gluten*  et *végétariennes* 

Grâce aux techniques de traitement les plus avancées, certains produits marqués du symbole** ont été soumis à une réduction de température et stockés à -20 ° C.
*Produit congelé | * Pain surgelé | # Le produit a été régulièrement abattu conformément au règlement Re.CE 852/2004. Des informations sur la présence de substances
ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service.

Notre cave

Vins pétillants

Brut prestige Az. Sant'Orsola	€ 21,00
Spumante Asti dolce DOCG Az. Sant'Orsola	€ 30,00

Vins blancs

Erbaluce Caluso DOCG Az. Caretto	€ 30,00
Roero Arneis DOCG Az. Ferrero	€ 35,00
Favorita Langhe DOCG Az. Negro	€ 30,00
Chardonnay Piemonte DOC Az. Lanata	€ 35,00
Falanghina del sannio DOP Az. La Guardienese	€ 35,00
Cortese DOC Az. Montelio	€ 28,00
Pigato riviera ligure di ponente DOC Az. Punta Crena	€ 28,00
Ribolla gialla colli orientali del friuli DOC Az. La tunella	€ 40,00
Gewurztraminer DOC Az. Appiano	€ 45,00
Muller Thurgau DOC Az. Appiano	€ 40,00

Vins rouges

Dolcetto d'Alba DOCc Az. Adriano	€ 25,00
Dolcetto di Dogliani DOCG Az. Pecchenino	€ 40,00
Barbera d'Asti Superiore DOCG Az. Lanata	€ 30,00
Botti Langhe Nebbiolo DOC Az. Pecchenino	€ 45,00
Cornalin Valle d'Aosta DOC Az. Grosjean	€ 46,00
Bonarda Oltrepò Pavese DOC Az. Montelio	€ 25,00
Nero d'Avola IGP Az. Donnafugata	€ 40,00
Lambrusco Emilia Antico Bruscone DOCG Az. Ceci	€ 25,00

Vins au verre

Barbera d'Asti Superiore DOCG Az. Lanata	€ 6,00
Dolcetto d'Alba DOC Az. Adriano	€ 6,00
Chardonnay Piemonte DOC Az. Lanata	€ 6,00
Brut prestige Az. Sant'Orsola	€ 6,00