

## Per iniziare...

- Prosciutto crudo "Carpegna" con formaggio Bleu d'Aoste 🍳  
20,00 €
- Vitello rosa in salsa tonnata con misticanza alla frutta secca 🍳○  
20,00 €
- Insalata di polpo e patate alle olive taggiasche 🍳○  
18,00 €
- Zuppetta di cozze con crostini di pane casereccio  
22,00 €
- Insalata di carciofi e bottarga alla limoncella ○  
22,00 €
- Uovo poché, patata novella, crema Grana Padano DOP e tartufo nero ✓○  
22,00 €

## Le Nostre Paste...

- Risotto mantecato ai carciofi ✓  
20,00 €
- Agnolotti alla Piemontese con ristretto di vitello al timo  
21,00 €
- Cavatelli saltati alle melanzane, capperi, pomodoro e ricotta stagionata 🍳✓  
18,00 €
- Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico, stracciatella di bufala e cacio 🍳✓  
18,00 €
- Fettuccine al ragù d'agnello e fave di soia  
18,00 €
- Zuppa di verdura con farro con sfere di Grana Padano DOP 🍳✓  
18,00 €

## Per Continuare...

- Tagliata di tonno\*\* sauté all'origano su letto di puntarelle alla romana ○  
30,00 €
- Stinco di vitello glassato al forno con carciofi saltati alla maggiorana ○  
26,00 €
- Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata 🍳  
24,00 €
- Filettino di maiale sfumato alla birra su letto di spinacini con salsa al Bleu d'Aoste e noci ○  
26,00 €
- Pollo speziato con patate arrosto 🍳  
22,00 €
- Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia 🍳✓  
24,00 €

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

Con piacere serviamo alimenti alternativi **naturalmente privi di 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 congelato # 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, mignon 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...

Cre moso al mascarpone e gianduia con salsa allo zabaione

Semifreddo al caffè, nocciole e salsa allo zabaione

Bianco mangiare con frutti rossi

Friandises di nostra produzione

12,00 €

La crema di Cogne / La fiocca / Crème Caramel

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

Crostata con frutta di stagione

Dessert del giorno

10,00 € 🍩

# Menu Bambini

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 alimenti alternativi **naturalmente privi di 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 congelato # 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