

Per iniziare...

Prosciutto crudo di Carpegna con bruschetta alla mediterranea	21,00 €
Veli di sanato in salsa tonnata ai capperi ○	20,00 €
Assiette di spigola e gamberi* al vapore con vinaigrette alla rivierasca ○	21,00 €
Insalata di seppie* alla mediterranea su crema di piselli*	20,00 €
Sformatino di verdure con sauté di pomodorini al basilico ✓	20,00 €
Uova Poché su crema di Castelmagno con tartufo nero ○	21,00 €

Le Nostre Paste...

Risotto mantecato ai funghi porcini ○ ✓	21,00 €
Gnocchi di patate con code di gamberi* al profumo di pesto	20,00 €
Busiate* alle melanzane, capperi, basilico e ricotta salata	20,00 €
Fettuccine fresche saltate alla bolognese	20,00 €
Spaghettoni con pomodorini scoppiati, basilico, stracciatella di bufala e cacio ✓	21,00 €
Zuppetta tiepida di ceci con polpo sauté al rosmarino ○	20,00 €

Per Continuare...

Darna di salmoncino su pavé di zucchine con emulsione al rafano ○	26,00 €
Tagliata di manzo alla carbonella in croccante di parmigiano e misticanza ○	28,00 €
Stinco di vitello glassato al forno con cremoso di patate e salsa ai funghi	26,00 €
Carbonada di manzo con crostini di polenta dorata	24,00 €
Pollo speziato	22,00 €
Sfoglie di ceci al rosmarino con melanzane all'origano e maionese di soia ✓	21,00 €
Contorni (patate e verdure del giorno)	7,00 €

Con piacere serviamo **alimenti 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 | * 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 intolleranze sono disponibili al sito <https://www.billia.it/fooddrink/> oppure in forma cartacea rivolgendosi al personale interno.

Menu Detox

Tisana

Fantasia ai cereali, mignon di verdure, frutta
esotica con tofu ✓

Sfogliatine croccanti di ceci al rosmarino con
melanzane all'origano e 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 €

Cotoletta alla valdostana con Jambon alla brace
di Saint-Oyen e Fontina DOP 30,00 €

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...

Cremoso al mascarpone e gianduia con salsa allo zabaione / Semifreddo al caffè, nocciole e
salsa allo zabaione / Mousse al cioccolato fondente e salsa all'arancio candito / Semifreddo
al frutto della passione con salsa al cocco e profumo di lime / 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 Bimbi

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico / Spaghetti al pomodoro

Scaloppa di pollo alla milanese con patatine fritte / Hamburger con patatine fritte

Gelato della nostra pasticceria 30,00 €



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

Con piacere serviamo **alimenti 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 | * 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 intolleranze sono disponibili al sito <https://www.billia.it/fooddrink/> oppure
in forma cartacea rivolgendosi al personale interno.