

AFTERNOON

SNACK GOURMET

OSTRICA DI NORMANDIA "CADORET" NR.2

€ 6,00 

OSTRICA DI BRETAGNA "PERLE NOIRE" NR.3

€ 6,00 

OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE "GILLARDEAU" NR.4

€ 6,00 

DEGUSTAZIONE DI SEI OSTRICHE

servite con perlage di aceto
allo scalogno e salsa ponzu.

Tasting of 6 oysters served with scallion vinegar
pearls and ponzu sauce.

€ 32,00      

ACCIUGHE DEL CANTABRICO "REAL CONSERVERA"

Cantabrian anchovies "Real Conservera"

€ 23,00 GR.50   

CAVIALE SIBERIAN BAERI "PISANI E DOSSI"

Caviar Siberian Baeri "Pisani e Dossi"

€ 36,00 GR.10   

CAVIALE OSETRA "PISANI E DOSSI"

Caviar Osetra "Pisani e Dossi"

€ 48,00 GR.10   

DESSERT DESSERTS

GELATO*

al burro di arachidi con frutti di bosco e panna
Peanut butter handmade ice cream
with fruit of the forest and whipped cream

€ 10,00   

TIRAMISÙ

cremoso alla fragola e bisquit al cioccolato
Strawberry Tiramisù with chocolate bisquit

€ 10,00   

CREMOSO**

al fondente di cioccolato e lamponi
Creamy chocolate cake with raspberries

€ 10,00    

DALLA NOSTRA CUCINA FROM OUR KITCHEN

SPAGHETTO

Senatore Cappelli al sugo di pomodoro e gocce d'olio affiorato
Spaghetti with tomato sauce and olive oil drops

€ 14,00 

INSALATA DI POLLASTRELLO

Lattughino, crostini di pane casereccio, pollo grigliato,
pomodoro fresco, scaglie di parmigiano e salsa Caesar
Lettuce, croutons, grilled chicken, tomatoes,
Parmesan shaves and Caesar sauce

€ 16,00    

INSALATA DI MISTICANZE

salmone dry, guacamole e mozzarella
Salmon "dry", guacamole, mozzarella cheese
and spring salad

€ 17,00   

PAN FOCACCIA

Prosciutto di Langhirano
e stracciatella biologica Az. Querceta
Focaccia bread with cured ham from Langhirano
and stracciatella cheese

€ 17,00      

HAMBURGER

Hamburger* di pura razza Fassona piemontese
con pane fatto in casa, formaggio Cheddar,
cipolla caramellata e bacon croccante.

Servito con patatine* fritte.

Pure Fassona Beef burger from Piedmont
with homemade bread, cheddar, caramelized onion
and crispy bacon. Served with French fries.

€ 17,00 GR.160

€ 22,00 GR.320      

NEW YORK STEAK

di Angus australiano con mosaico
di verdure e salsa BBQ




Australian Angus New York Steak
with vegetables mosaic and BBQ sauce

€ 34,00    

TARTARE DI FASSONA IN DEGUSTAZIONE

Oveto di quaglia e maionese al tartufo nero;
Stracciatella e acciuga del Cantabrico;
Pomodoro candito, crema di avocado* e lime;
Tasting of Fassona beef tartar:















Quail egg and black truffle flavored mayonnaise;
Stracciatella cheese and Cantabrian anchovy;
Candied cherry tomato, avocado cream and lime;

€ 18,00 GR.120   



ALLERGENI ALLERGENS

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

 Frutta a guscio Nuts, hazelnuts, almond, pistachio	 Sesamo e derivati Sesame seeds and products thereof	 Soia e derivati Soybeans and products thereof	 Molluschi e derivati Molluscs and products thereof
 Uova e derivati Eggs and products thereof	 Lupini e derivati White lupin and products thereof	 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites	 Crostacei e derivati Crustaceans and products thereof
 Latte e derivati Milk and products thereof	 Arachidi e derivati Peanuts and products thereof	 Senape e derivati Mustard and products thereof	 Pesce e derivati Fish and products thereof
	 Sedano e derivati Celery and products thereof	 Cereali contenenti glutine e derivati Cereals, Gluten and products thereof	

* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

** gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.