

## Bevande *Drinks*

0,75 lt. acqua naturale "Panna" / *0,75 lt. still water "Panna"*  
**3,50 €**

0,75 lt. acqua frizzante "San Pellegrino" / *0,75 lt. sparkling water "Panna"*  
**3,50 €**

Coca Cola / Coca Zero  
**4,50 €**

Birra in bottiglia / *Bottle beers*  
**6,50 €**

Birre artigianali / *Handcrafted beers*  
**6,50 €**

Spritz Aperol / Spritz Campari  
**6,00 €**

Americano  
**8,00 €**

Negroni  
**8,00 €**

Milano-Torino  
**8,00 €**

Caffè / *Coffee*  
**2,50 €**

### Allergens / *Allergene*

1 Glutine / *Gluten*  
2 Crostacei e derivati / *Crustaceans*  
3 Uova e derivati / *Eggs*  
4 Pesce e derivati / *Fish*  
5 Arachidi e derivati / *Peanuts*  
6 Soia e derivati / *Soybeans*  
7 Latte e derivati / *Milk*

8 Frutta a guscio e derivati / *Nuts*  
9 Sedano e derivati / *Celery*  
10 Senape e derivati / *Mustards*  
11 Semi di sesamo e derivati / *Seesame seeds*  
12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide and sulphites*  
13 Lupino e derivati / *Lupins*  
14 Molluschi e derivati / *Molluscs*

## Per cominciare *To start...*

Uovo croccante su letto di erbe  
con crema di Monte Veronese e quiche di pasta filo

*Crispy egg on a bed of herbs  
with Monte Veronese cream and filo pastry quiche*

(1 - 3 - 7)

**16,00 €**

Salmone marinato all'arancia viva

*Salmon marinated with fresh orange*

(4)

**16,00 €**

Spicchi di zucca al forno con crudo di Parma e burrata affumicata

*Roasted pumpkin wedges with Parma ham and smoked burrata*

(7)

**16,00 €**

Escargots à la Bourguignonne (6 pezzi)

*Escargots à la Bourguignonne (6 pieces)*

(1 - 4 - 7)

**15,00 €**

Acciughe del Cantabrico con focaccia alla genovese e burro

*Cantabrian anchovies with Genoese focaccia and butter*

(1 - 4 - 7)

**15,00 €**

Tagliere misto di salumi e formaggi  
con la nostra giardiniera e la mostarda

*Mixed board of cold cuts and cheeses with our homemade pickles and mustard*

(7 - 10 - 12)

**25,00 €**

*Pane e coperto / Cover charge* **3,00 €**

## Da non far mai mancare...

*Never to be missed...*

Gnocchi con crema di nocciole del Piemonte e lamelle di tartufo nero

*Gnocchi with Piedmont hazelnut cream and black truffle shavings*

(1 - 7 - 8)

**19,50 €**

Tortellone al brasato con spuma di Monte Veronese e fondo bruno

*Braised beef tortellone with Monte Veronese foam and brown stock*

(1 - 3 - 7)

**18,00 €**

Risotto al tastasal, zucca  
e ricotta affumicata grattugiata (min. 2 persone)

*Tastasal and pumpkin risotto with grated smoked ricotta (min. 2 people)*

(7)

**18,00 €**

Vellutata di ceci con olio di semi di sesamo e speck croccante

*Chickpea velouté with sesame oil and crispy speck*

(7 - 11 - 12)

**15,00 €**

Spaghettoni alla carbonara con pesce spada affumicato,  
zafferano ed erba cipollina

*Spaghettoni carbonara with smoked swordfish, saffron, and chives*

(1 - 4 - 7)

**22,00 €**

Lasagna classica con ragù alla bolognese

*Classic lasagna with Bolognese ragù*

(1 - 3 - 7)

**16,00 €**

*Pane e coperto / Cover charge 3,00 €*

## Per continuare...

*To continue...*

Tartare di fassona, osso con midollo gratinato,  
pane tostato e maionese all'aglio nero

*Fassona tartare with bone marrow gratin,  
toasted bread and black garlic mayonnaise drops*

(3)

**23,00 €**

Fegato alla veneziana con polenta fritta

*Venetian-style liver with fried polenta*

(1 - 7)

**19,50 €**

Capasanta scottata con crema di cannellini e zest di limone

*Seared scallops with cannellini bean cream and lemon zest*

(14)

**22,00 €**

Ossobuco di vitella brasato con patate sabbiose

*Braised veal ossobuco with sandy potatoes*

(7)

**22,00 €**

Guancetta di maialino al Bardolino, purè e cipolla caramellata

*Pork cheek with Bardolino wine, purée and caramelized onions*

(1 - 7)

**19,50 €**

Tagliata di fassona piemontese con tartufo e verza stufata

*Sliced Fassona beef with truffle and stewed cabbage*

(7)

**26,00 €**

*Pane e coperto / Cover charge 3,00 €*