



Amuse-bouches

Antipasti

- Vitello tonnato (3, 4, 10, 12)**12,00 €**
- Carpaccio di pere, salsiccia di Bra
e gorgonzola (7, 12) **8,00 €**
- Sformatino di broccoli, crema leggera
alle acciughe e briciole di pane tostato (1, 3, 4, 7) **8,00 €**
- Insalata di finocchi, arance, rape rosse e olive **7,00 €**

Primi piatti

- Risotto alla zucca con fonduta di taleggio
e prosciutto crudo San Daniele croccante (7, 12) **14,00 €**
- Tagliatelle con crema di parmigiano, zafferano
e castagne (1, 3, 7)**14,00 €**
- Pasta del giorno **7,00 €**

Secondi piatti

- Filetto d'anatra, crema di zucca e amaretti (7, 8)**12,00 €**
- Trancetto di salmone al pepe rosa
e finocchietto selvatico (4, 7) **12,00 €**
- Secondo del giorno **7,00 €**

Contorni

4,00 €

- Finocchio gratinato (1, 3, 7)
- Zucca, carote e patate dolci al forno
- Lenticchie in umido
- Insalata verde

Prodotti da forno

Pale, pizze e focacce
a seconda della disponibilità (1, 7, 8, 9, 10, 12, 13)

Desserts

A scelta dalla nostra vetrina (1, 3, 6, 7, 8, 13)

Coperto

2,00 €

da **LUNEDÌ a SABATO** ⌚ 12.00/14.30

Allergeni: **1** Cereali contenenti glutine - **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei - **3** Uova e prodotti a base di uova - **4** Pesce e prodotti a base di pesce - **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi - **6** Soia e prodotti a base di soia - **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **8** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci - **9** Sedano e prodotti a base di sedano - **10** Senape e prodotti a base di senape - **11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - **12** Anidride solforosa e solfiti - **13** Lupini e prodotti a base di lupini - **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Amuse-bouches

Starters

- Vitello tonnato (veal with tuna sauce) (3, 4, 10, 12) **12,00 €**
- Carpaccio of pears, Bra sausage
and gorgonzola (7, 12) **8,00 €**
- Broccoli flan with light anchovy sauce
and toasted breadcrumbs (1, 3, 4, 7) **8,00 €**
- Fennel, orange, beetroot and olive salad **7,00 €**

First courses

- Pumpkin risotto with taleggio fondue
and crispy San Daniele cured ham (7, 12)**14,00 €**
- Tagliatelle with Parmesan cream, saffron
and chestnuts (1, 3, 7)**14,00 €**
- Pasta of the day **7,00 €**

Second courses

- Duck fillet with pumpkin cream
and amaretti biscuit (7, 8) **12,00 €**
- Salmon fillet with pink pepper
and wild fennel (4, 7)**12,00 €**
- Second course of the day **7,00 €**

Sides

4,00 €

- Gratin fennel (1, 3, 7)
- Baked sweet potato, carrots and pumpkin
- Stewed lentils
- Green salad

Baked selection

Typical flatbreads, pizza and focaccia,
subject to availability (1, 7, 8, 9, 10, 12, 13)

Desserts

Choose from options in our display fridge (1, 3, 6, 7, 8, 13)

Cover charge

2,00 €

from **MONDAY to SATURDAY** ⌚ 12pm/2.30pm

Allergens: **1** Cereals containing gluten - **2** Crustaceans and crustacean products - **3** Eggs and egg products - **4** Fish and fish products - **5** Peanuts and peanut products - **6** Soy and soy products - **7** Milk and milk products (including lactose) - **8** Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts - **9** Celery and celery products - **10** Mustard and mustard products - **11** Sesame seeds and sesame products - **12** Sulphur dioxide and sulphites - **13** Lupins and lupin products - **14** Molluscs and mollusc products.



Amuse-bouches

Hors-d'œuvre

- Vitello tonnato (veau thoné) (3, 4, 10, 12)**12,00 €**
- Carpaccio de poires, saucisse de Bra
et gorgonzola (7, 12) **8,00 €**
- Petit flan de brocoli, crème légère aux anchois
et miettes de pain grillé (1, 3, 4, 7) **8,00 €**
- Salade de fenouils, d'oranges,
de betteraves rouges et d'olives **7,00 €**

Entrées

- Risotto à la courge avec fondue de taleggio
et jambon cru de San Daniele croustillant (7, 12) **14,00 €**
- Tagliatelles à la crème de parmesan, safran
et châtaignes (1, 3, 7)**14,00 €**
- Pâtes du jour **7,00 €**

Plats de résistance

- Filet de canard, crème de courge
et amarettis (7, 8)**12,00 €**
- Pavé de saumon aux baies roses
et au fenouil sauvage (4, 7) **12,00 €**
- Plat du jour **7,00 €**

Garnitures d'accompagnement

4,00 €

- Fenouil gratiné (1, 3, 7)
- Courge, carottes et patates douces au four
- Ragoût de lentilles
- Salade verte

Produits de boulangerie

Pales, pizzas et focaccias
selon disponibilité (1, 7, 8, 9, 10, 12, 13)

Desserts

Au choix dans notre vitrine (1, 3, 6, 7, 8, 13)

Couvert

2,00 €

du **LUNDI au SAMEDI** ⌚ 12.00/14.30

Allergènes: **1** Céréales contenant du gluten - **2** Crustacés et produits à base de crustacés - **3** Œufs et produits à base d'œufs - **4** Poisson et produits à base de poisson - **5** Arachides et produits à base d'arachides - **6** Soja et produits à base de soja - **7** Lait et produits laitiers (dont lactose) - **8** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix - **9** Céleri et produits à base de céleri - **10** Moutarde et produits à base de moutarde - **11** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame - **12** Anhydride sulfureux et sulfites - **13** Lupins et produits à base de lupins - **14** Mollusques et produits à base de mollusques.