



M E N U

ANTIPASTI

Vitello tonnato con la sua salsa alla vecchia maniera € 12.00
Veal with tuna sauce

Flan di porcini con fonduta € € 11.00
Porcini mushroom flan with fondue

PRIMI

Agnolotti del plin ai funghi e tartufo con fonduta di castelmagno € € 16.00
Mushrooms and truffle plin con castelmagno cheese fondue

Tagliolini con gamberi* e la loro bisque € 14.00
Tagliolini with shrimp* and shrimp bisque

SECONDI

Filetto di salmone* su crema di piselli € 14.00
Salmon fillet on pea cream

Parmigiana di melanzane con ricotta salata € € 12.00
Eggplant parmigiana with salted ricotta

CONTORNI

Patate al forno € € 4.00
Baked potatoes

Peperoni grigliati € € 4.00
Grilled peppers

Insalata verde € € 4.00
Green salad

DOLCI

Dolci del giorno € 6.00
Chiedere al personale di sala

Torta della casa € 4.00

◆.....◆

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

€ Piatti vegetariani

* alimento surgelato all'origine / frozen at source
Si prega di consultare la tabella allergeni a fondo menu / Please see the allergen table at the bottom of the menu
Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a “doratura” (*)