

MENU PRANZO

LUNCH MENU

ANTIPASTI

Vitello tonnato, ricetta di Madama Piola [3,4,9,12]



€ 16.00

Madama Piola's Vitello Tonnato recipe

Salmone marinato à la maison, pan brioches e salsa allo yogurt [1,4,7,10,12]

€ 13.00

House-marinated salmon, brioche and yogurt sauce

Melanzane fume' con stracciatella di bufala e terra di nocciole [1,7,8]



€ 11.00

Smoked eggplant with buffalo stracciatella and hazelnut crumble

PRIMI

Agnolotti del plin al fondo bruno [1,3,7,9]

€ 13.00

Agnolotti del plin with meat jus

Vellutata di zucca, melograno e ristretto di aceto balsamico [12]



€ 10.00

Pumpkin velouté, pomegranate, and balsamic vinegar reduction

Triangolini di gallinella mantecati con burro alla maître d'hotel [1,3,4,7]

€ 13.00

Gurnard-filled triangles tossed in maître d'hôtel butter

SECONDI

Rollè di coniglio e il suo fondo [9,12]

€ 14.00

Rabbit roulade with its own jus

Brandade di merluzzo* e patate con panna acida alle olive [4,7,12]

€ 14.00

Cod and potato brandade with olive sour cream*

Giardino di verdure e ricotta al forno [7]



€ 12.00

Garden vegetables and baked ricotta

Contorno del giorno

€ 4.00

Side dish of the day

DOLCI

Tarte au citron [1,3,7,8]

€ 5.00

Tarte au citron

Tortino morbido alle nocciole con salsa alla vaniglia [1,3,7,8]

€ 5.00

Soft hazelnut cake with vanilla sauce

Coperto € 2.50 con entrée

Service cost with entrée included € 2.50

Piatti vegetariani



Vegetarian options