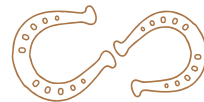


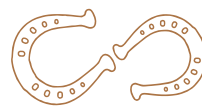
la St hall
wine restaurant since 1873



DINNER MENU



APERITIVI



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
€ 11.00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
€ 11.00

HUGO SPRITZ

St. Germain Liquore al Sambuco,
Prosecco, Soda, Menta
€ 13.00

BELLINI

Prosecco, Succo di pesca
€ 15.00

KIR ROYAL

Champagne, Crème de cassis
€ 15.00

FLÛTE DI FRANCIACORTA DOCG

€ 10.50

NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, Gin
€ 15.00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth rosso, Prosecco
€ 15.00

AMERICANO

Campari, Vermouth rosso, Soda
€ 15.00

GIN TONIC

Gin, Acqua tonica
€ 15.00

LAST HALL FASHIONED

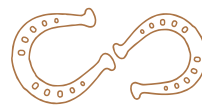
Bourbon infuso al caffè, chocolate bitters, zucchero
€ 15.00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12.50

Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati

ANTIPASTI



Rollé di coniglio, il suo fondo, crema di cachi, olio al porro (6,9,12)

€ 21.00

Carpaccio di lingua di vitello, salsa all'estratto di prezzemolo, rafano (3,6,9,10,12)

€ 21.00

Sashimi di salmone* alle erbe, latte di cocco, olio agli agrumi (4,9)

€ 23.00

Trancetto di ombrina*, funghi cardoncelli arrosto, beurre blanc al timo (4,7,9,12)

€ 23.00

🌿 Cavolfiore in tripla cottura panato alla paprika, mandorla (8)

€ 19.00



VEGETARIANO



VEGANO

Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati

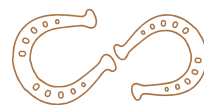
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

ALLERGENI

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

PRIMI PIATTI



Raviolini del Plin ripieni di stracotto di manzo, jus, cremoso al Parmigiano (1,3,6,7,9,12)
€ 23.00

🍃 Risotto Carnaroli ai funghi porcini* e profumo di bosco (7)
€ 23.00

Tajarin alla crema di zucca, gambero rosso* e polvere di nocciola delle Langhe (1,2,3,8)
€ 24.00

Gnocchi di patate, ragù di capriolo*, fonduta di Castelmagno (1,3,6,7,9,12)
€ 22.00

🍃 Zuppa di cipolla, crostone di pane al rosmarino e formaggio Comté 30 mesi (1,7)
€ 20.00



VEGETARIANO



VEGANO

Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati

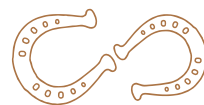
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " *" (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

ALLERGENI

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

SECONDI PIATTI



La guancia di vitello “Last Hall”, brasata al Nebbiolo, soffice di patata affumicata al faggio (6,7,9,12)

€ 30.00

Filetto di vitellone Fassona, jus di manzo al tartufo, salsa al foie gras (6,7,9,12)

€ 35.00

Merluzzo cotto a bassa temperatura, crema di sedano rapa e olio al prezzemolo (4,7,9,12)

€ 34.00

Rombo chiodato*, vellutata di cavolo nero e riduzione al melograno (4)

€ 31.00

🌿 Scarola ripassata con uvetta e noci, morbido di topinambur e olio al pomodoro (8)

€ 24.00

CONTORNI

Verdure grigliate € 8.00

Verdure dell'orto saltate € 8.00

Patate saltate € 8.00

Il nostro purè (7) Tartufo nero o guanciale croccante o cipolla caramellata o habanero € 9.00



VEGETARIANO



VEGANO

Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati

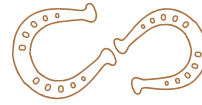
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo “*” (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

ALLERGENI

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

DESSERT



Degustazione di formaggi Piemontesi con miele e confetture tipiche (7)

4 tipologie: € 15.00 6 tipologie: € 18.00

Cremoso al cioccolato fondente, brownies, salsa all'albicocca e gelato al tè rosso (1,3,6,7,8)

€ 13.00

Riproduzione del mandarino (6,7,8)

€ 13.00

Sorbetto all'uva fragola (6)

€ 13.00

Crostatina ai fichi, gelato miele e gorgonzola (1,3,6,7,8)

€ 13.00

Tiramisù Last Hall (1,3,6,7,8,10,12)

€ 13.00



VEGETARIANO



VEGANO

Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati

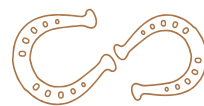
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

ALLERGENI

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

MENU BAMBINI



Risotto al parmigiano (7,9,12)
€ 13.00

Piccolini di pasta al pomodoro (1,9)
€ 13.00

Spaghetti al pomodoro (1,9)
€ 13.00

Spaghetti al ragù bolognese (1,6,9,12)
€ 14.00

Scaloppina di vitello al burro (1,7)
€ 17.00

Petto di pollo* alla milanese (1,3)
€ 17.00

Hamburger* mini alla piastra con patatine fritte* (12)
€ 17.00

Pesce* dorato con patatine fritte* (1,3,12)
€ 19.00



VEGETARIANO



VEGANO

Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " *" (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

ALLERGENI

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi