



APERITIVI

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
€ 11,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
€ 11,00

HUGO SPRITZ

Liquore al Sambuco, Prosecco, Soda, Menta
€ 11,00

BELLINI

Prosecco, Succo di pesca
€ 14,00

KIR ROYAL

Champagne, Creme de cassis
€ 14,00

FLÛTE DI FRANCIACORTA DOCG

€ 9,50

NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, Gin
€ 14,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth rosso, Prosecco
€ 14,00

AMERICANO

Campari, Vermouth rosso, Soda
€ 14,00

GIN TONIC

Gin, Acqua tonica
€ 14,00

LAST HALL FASHIONED

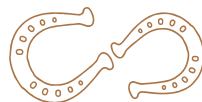
Bourbon infuso al caffè, chocolate bitter, zucchero
€ 14,00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12,50

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

PER APRIRE IL PASTO



🔥 Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Toma e prosciutto crudo essiccato (3,7)
€ 20.00

Battuta di manzo al coltello, zabaione salato e perlage di tartufo(3)
€ 22.00

Vitello tonnato, katsuobushi e polvere di capperi (6,4)
€ 22.00

Capesante* gratinate, crema di castagne e sedano (1,14)
€ 23.00

🌿 Cremoso di funghi*, polenta di Beura e verticale di verdure autunnali
€ 21.00

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

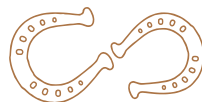


VEGETARIER



VEGAN

I PRIMI PIATTI...



Mezze maniche al ragu' di coda* alla vaccinara e porro croccante (1,9)

€ 22.00

🍄 Risotto al topinambur* in due consistenze e polvere di cavolo nero (7)

€ 22.00

Tortelli agli scampi, zucchini e zafferano, guazzetto di pomodorini gialli (1,2,3,7)

€ 24.00

🍄 Tagliolini ai porcini*, cremoso di Parmigiano e tartufo nero (1,3,7)

€ 24.00

🍄 Gnocchi di patate*, aglio nero e cime di broccoli (1,3)

€ 22.00

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

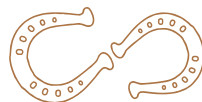


VEGETARIER



VEGAN

...E I NOSTRI SECONDI...



Filetto di branzino*, crema di scalogno dolce e olio al pomodoro (4,7)
€ 28.00

Polpo* arrostito, vellutata di cavolfiore e soia (6,14)
€ 31.00

Guancia di vitello fondente, il suo fondo e soffice di patata (7,12)
€ 28.00

Filetto di manzo, foie gras* e jus alla senape antica (10)
€ 32.00

🌱 Zucca in piu' consistenze, salsa al peperone verde (12)
€ 22.00

🌱 Composizione di insalata alla Greca (7)
Pomodori, insalata verde, feta, origano, olive nere, cetriolo e cipolle
€ 19.00

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

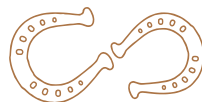


VEGETARIER



VEGAN

PER TERMINARE IL PASTO...



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

4 tipologie: € 15.00 **6 tipologie:** € 18.00

Pera e baba'... (1,3,7,8)

€ 13.00

Dolce pop corn e caramello (3,7,8)

€ 13.00

 Sorbetto al melograno

€ 13.00

Pumpkin pie con quenelle di gelato al fiordilatte (1,3,7)

€13,00

Tiramisu' Last Hall (1,3,6,7,8,10)

€ 13,00

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

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

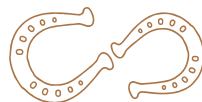
Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

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 fritte* (12)
€ 17,00

Pesce* dorato con patatine fritte* (1,3,12)
€ 19,00

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



VEGETARIER



VEGAN



APERITIVI

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
€ 11,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
€ 11,00

HUGO SPRITZ

Liquore al Sambuco, Prosecco, Soda, Menta
€ 11,00

BELLINI

Prosecco, Succo di pesca
€ 14,00

KIR ROYAL

Champagne, Creme de cassis
€ 14,00

FLÛTE DI FRANCIACORTA DOCG

€ 9,50

NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, Gin
€ 14,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth rosso, Prosecco
€ 14,00

AMERICANO

Campari, Vermouth rosso, Soda
€ 14,00

GIN TONIC

Gin, Acqua tonica
€ 14,00

LAST HALL FASHIONED

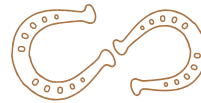
Bourbon infuso al caffè, chocolate bitter, zucchero
€ 14,00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12,50

5% service charge will be added to the above prices

TO START YOUR MEAL



🍳 Low-temperature cooked egg, Toma cheese fondue and dried raw ham (3, 7)
€ 20.00

Beef tartare, salted zabaglione and truffle pearls (3)
€ 22.00

Veal with tuna sauce, katsuobushi and caper powder (6, 4)
€ 22.00

Scallops* au gratin, chestnut cream and celeriac (1, 14)
€ 23.00

🌿 Creamy mushrooms*, polenta from Beura and autumn vegetables
€ 21.00

5% service charge will be added to the above prices

Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

Dear Guest, if you have food allergies and/or intolerances, information about our products will be provided on request by our staff

ALLERGENS

1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk
8.Tree nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

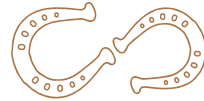


VEGETARIER



VEGAN

ENTRÈES ...



Mezze maniche pasta with oxtail* ragout “vaccinara” style and crispy leek (1, 9)
€ 22.00

🍄 Risotto with Jerusalem artichoke* in two consistencies and black cabbage powder (7)
€ 22.00

Tortelli with scampi, courgettes and saffron, yellow cherry tomato stew (1, 2, 3, 7)
€ 24.00

🍄 Tagliolini with porcini mushrooms*, creamy parmesan and black truffle (1, 3, 7)
€ 24.00

🍄 Potato gnocchi*, black garlic and broccoli tops (1, 3)
€ 22.00

5% service charge will be added to the above prices

Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

Dear Guest, if you have food allergies and/or intolerances, information about our products will be provided on request by our staff

ALLERGENS

1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk
8.Tree nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

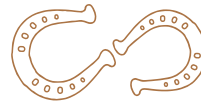


VEGETARIER



VEGAN

...MAIN COURSES...



Sea bass fillet*, sweet shallot cream and tomato oil (4, 7)
€ 28.00

Roasted octopus*, cauliflower cream and soy cream (6, 14)
€ 31.00

Veal cheek, gravy sauce and soft potatoes (7, 12)
€ 28,00

Beef fillet, foie gras* and ancient mustard jus (10)
€ 32.00

 Pumpkin in different consistencies, green pepper sauce (12)
€ 22.00

 Greek salad (7)
Tomatoes, green salad, feta, oregano, black olives, cucumber and onions
€ 19.00

5% service charge will be added to the above prices

Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

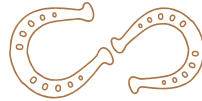
Dear Guest, if you have food allergies and/or intolerances, information about our products will be provided on request by our staff

ALLERGENS

1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk
8.Tree nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs



DESSERT



Tasting of Piedmontese cheeses with honey and typical jams (7)

4 types: € 15.00 **6 types:** € 18.00

Pear and baba'... (1,3,7,8)

€ 13.00

“Sweet popcorn” and caramel (3,7,8)

€ 13.00

 Pomegranate sorbet

€ 13.00

Pumpkin pie with quenelles of fiordilatte ice cream (1,3,7)

€13,00

Last Hall tiramisu (1,3,6,7,8,10)

€ 13,00

5% service charge will be added to the above prices

Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

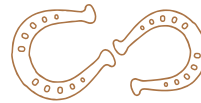
Dear Guest, if you have food allergies and/or intolerances, information about our products will be provided on request by our staff

ALLERGENS

1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk
8.Tree nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs



CHILDREN



- Risotto with Parmesan (7,9,12)
€ 13,00
- Tiny pasta with tomato sauce (1,9)
€ 13,00
- Spaghetti with tomato sauce (1,9)
€ 13,00
- Spaghetti with Bolognese (1,6,9,12)
€ 14,00
- Scaloppini of veal with butter (1,7)
€ 17,00
- Chicken breast in breadcrumbs (1,3)
€ 17,00
- Mini Hamburger * with fries*(12)
€ 17,00
- Golden fish* with fries*(1,3,12)
€ 19.00



5% service charge will be added to the above prices

Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

Dear Guest, if you have food allergies and/or intolerances, information about our products will be provided on request by our staff

ALLERGENS

1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk
8.Tree nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

