


last hall
wine restaurant since 1873

PER APRIRE IL PASTO



 Uovo poche', pan cotto, vellutata di piselli*, cialda di pecorino

€ 19.00

  Tartare di manzo, zabaione salato, perle di basilico

€ 21.00

 Vitello tonnato, mousse di lavarello affumicato, polvere di tuorlo, capperi

€ 21.00

 Cannolo di mais, baccalà* mantecato, maionese al lime, polvere di olive

€ 21.00

  Verticale di verdure cotte e crude, crema di topinambur*

€ 19.00

Supplemento per il servizio 5% escluso

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 desidera ricevere informazioni su eventuali allergeni presenti nelle preparazioni, può richiedere al nostro Staff il registro con l'elenco dei principali allergeni presenti nelle proposte del menu.



VEGETARIANO



VEGANO





GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

I PRIMI PIATTI




  Risotto alla melanzana affumicata, salsa di pomodoro, stracciatella, basilico

€ 20.00

Gnocchi* al nero di seppia, olio al prezzemolo, seppioline*


€ 22.00

 Tagliolini di pasta fresca ai tre pomodori, alici marinate e pane croccante

€ 22.00

Agnolotti* piemontesi, il loro fondo, fonduta di toma Ossolana

€ 21.00

 Fusilloni con crema di aglio nero, spuma di burrata, polvere di cime di rapa*

€ 19.00

Supplemento per il servizio 5% escluso

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 desidera ricevere informazioni su eventuali allergeni presenti nelle preparazioni, può richiedere al nostro Staff il registro con l’elenco dei principali allergeni presenti nelle proposte del menu.



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE





SENZA LATTOSIO



I NOSTRI SECONDI






Polpo* arrostito, kefir al lime, spuma di prezzemolo
€ 27.00

  Trancio di luccioperca* in crosta di sale affumicato, croccante di spinacino e gel di limone
€ 26.00

  Cubo di manzo, gel di lamponi, salsa verde
€ 29.00

  Filetto di maialino, crema di fave*, cipolle borretane
€ 25.00

 Sfere* vegetariane, latte di cocco al curry, chips di cavolo nero
€ 21.00

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

Supplemento per il servizio 5% escluso

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 desidera ricevere informazioni su eventuali allergeni presenti nelle preparazioni, può richiedere al nostro Staff il registro con l’elenco dei principali allergeni presenti nelle proposte del menu.



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

PER TERMINARE IL PASTO



Degustazione di formaggi Piemontesi con miele e confetture tipiche
4 tipologie: € 14.00 | 6 tipologie: € 18.00

Il Savarin ai frutti di bosco e liquore del Lago Maggiore
€ 13.00

Millefoglie “esotica”, mango e cocco
€ 13.00

Il “Rocher” con cuore morbido, crumble al pistacchio e foglia d’oro
€ 14.00

Lampone in tre consistenze: sorbetto, gelatina, lampone fresco
€ 13.00

Tiramisù “Last Hall”
€ 13.00

Supplemento per il servizio 5% escluso

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 desidera ricevere informazioni su eventuali allergeni presenti nelle preparazioni, può richiedere al nostro Staff il registro con l’elenco dei principali allergeni presenti nelle proposte del menu.



VEGETARIANO



VEGANO



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



wine restaurant since 1873