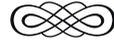


*last hall*

*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

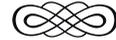


GLUTEN FREE



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

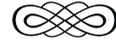


GLUTEN FREE



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

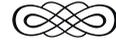


GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO

## PER TERMINARE IL PASTO



Degustazione di formaggi Piemontesi con miele e confetture tipiche

4 tipologie: € 14.00 | 6 tipologie: € 18.00

  Tortino\* tiepido alle mele con quenelle di gelato alla mandorla

€ 13.00

  Sorbetto all'arancia e zenzero

€ 12.00

Semifreddo al caffè e torroncino con salsa al gianduia

€ 13.00

Bônet\* all'Astigiana con cacao e amaretti morbidi di Pallanza, salsa al gianduiotto

€ 13.00

Tiramisù alla frutta

€ 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*