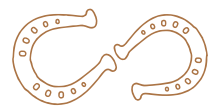


la St hall
wine restaurant since 1873

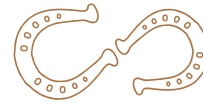


2026

DINNER MENÙ



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, Creme 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

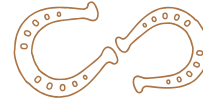
Bourbon infuso al caffè, chocolate bitter, zucchero
€ 15,00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12,50

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

PER APRIRE IL PASTO



Battuta di fassona Piemontese, taglio al coltello, nocciole tostate e tuorlo marinato (3,8)
€ 23.00

Magatello rosa cotto a bassa temperatura, salsa tonnata al lavarello e capperi (3,4,6,10)
€ 23.00

Trota salmonata marinata, le sue uova, yogurt al rafano, olio all'aneto e insalatina di germogli (4)
€ 23.00

🌿 Porri al forno, crema di patate di montagna, olio al pomodoro e pane croccante (1)
€ 21.00

🌿 Uovo di cascina morbido, soffice di funghi, nido di agretti e shiitake rosolati al timo (3,12)
€ 21.00



VEGETARIANO



VEGANO

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

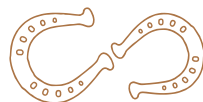
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

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

I PRIMI PIATTI...



Agnolotti del plin ripieni di arrosto tradizionale, fondo di carne e petali di speck d'oca (1,3)

€ 23.00

🌿 Gnocchi* di patate, fonduta di raschera e tartufo nero (1,3,7)

€ 24.00

Risotto carnaroli, zafferano in pistilli, salsiccia Piemontese e riduzione al Barolo (7,12)

€ 24.00

🌿 Tagliatelle alla crema di ortica, crumble di pane alle erbe e fiori di zucca essiccati (1, 3, 7)

€ 22.00

Fusilloni, ragù di pesce, pomodori confit, nido di asparagi crudi e scorza di limone (1,4,9)

€ 24.00



VEGETARIANO



VEGANO

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

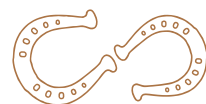
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

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

...E I NOSTRI SECONDI...



Cuore di baccalà CBT, purea di ceci di Saluggia, polvere di olive e olio al prezzemolo (4,12)

€ 30.00

Tataki di tonno, crema di carote e zenzero, maionese leggera al wasabi (3,4,6)

€ 34.00

Guancia di vitello brasata al Ghemme, il suo fondo e cipolle borettane glassate (6,12)

€ 30.00

Filetto di Fassona piemontese, il suo jus, cremoso al topinambur, fiocchi di sale affumicato

€ 35.00

🌱 Morbido di scarola in lenta cottura, crema di barbabietola, erbe di montagna (6)

€ 24.00

🌱 Composizione di insalata alla Greca (7)

Pomodori, insalata verde, feta, origano, olive nere, cetriolo e cipolle

€ 19.00



VEGETARIANO



VEGANO

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

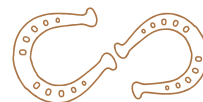
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

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

...CONTORNI...



Verdure grigliate

€ 8.00

Verdure dell'orto saltate

€ 8.00

Patate saltate

€ 8.00

Il nostro purè (7)

Tartufo nero o guanciaiale croccante o cipolla caramellata e habanero

€ 9.00



VEGETARIANO



VEGANO

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

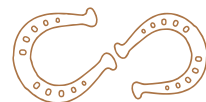
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

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.Soia 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

PER TERMINARE IL PASTO...



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

4 tipologie: € 15.00 6 tipologie: € 18.00

Millefoglie al cacao, mousse al cioccolato bianco al profumo di pepe rosa, sorbetto al lampone (1, 3, 6, 7, 8)
€ 13.00

☯ Sorbetto alla fragola e Porto (6,12)

€ 13.00

Amarena: bavarese al cioccolato fondente, cuore all'amarena e crumble alla mandorla (3, 7, 8)
€ 13.00

Babà alla yuzu e sorbetto al mandarino (1, 3, 6, 7)

€ 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

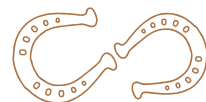
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con il simbolo " * " (asterisco) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza

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.Soja 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

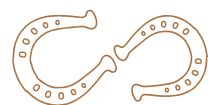
1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

la St hall
wine restaurant since 1873

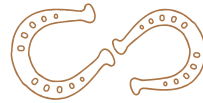


2026

DINNER MENÙ



APERITIFS



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
€ 11,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
€ 11,00

HUGO SPRITZ

St. Germain Elderflower liqueur,
Prosecco, Soda, Mint
€ 13,00

BELLINI

Prosecco, Peach juice
€ 15,00

KIR ROYAL

Champagne, Creme de cassis
€ 15,00

FLÛTE OF FRANCIACORTA DOCG

€ 10,50

NEGRONI

Campari, Red Vermouth, Gin
€ 15,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Red Vermouth, Prosecco
€ 15,00

AMERICANO

Campari, Red Vermouth, Soda
€ 15,00

GIN TONIC

Gin, Tonic water
€ 15,00

LAST HALL FASHIONED

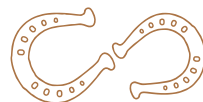
Coffee-infused Bourbon, chocolate bitters, sugar
€ 15,00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12,50

5% service charge will be added to the above prices

TO START YOUR MEAL



Fassona Piemontese beef tartare, toasted Hazelnuts and marinated egg yolk (3,8)

€ 23.00

Slow-cooked veal topside, whitefish tuna sauce and capers (3,4,6,10)

€ 23.00

Marinated salmon trout, its eggs, horseradish yogurt, dill oil and baby sprout salad (4)

€ 23.00

🌿 Oven-baked leeks, mountain potato cream, tomato oil and crispy bread (1)

€ 21.00

🌿 Soft farm egg, mushroom mousse, agretti and thyme-sautéed shiitake mushrooms (3,12)

€ 21.00



VEGETARIAN



VEGAN

5% service charge will be added to the above prices

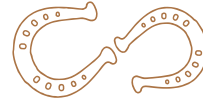
Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

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

ENTRÉES...



Agnolotti “del plin” filled with traditional roast, meat jus and goose speck petals (1,3)

€ 23.00

🌱 Potato gnocchi*, raschera cheese fondue and black truffle (1,3,7)

€ 24.00

Carnaroli risotto, saffron pistils, piemontese sausage and Barolo reduction (7,12)

€ 24.00

🌱 Tagliatelle with nettle cream, herb bread crumble and dried zucchini flowers (1, 3, 7)

€ 22.00

Fusilloni, fish ragout, confit cherry tomatoes, raw asparagus and lemon zest (1,4,9)

€ 24.00



VEGETARIAN



VEGAN

5% service charge will be added to the above prices

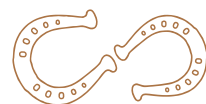
Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

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

... MAIN COURSES ...



Low-temperature cod loin, saluggia chickpea purée, olive powder and parsley oil (4,12)

€ 30.00

Tuna tataki, carrot and ginger cream, light wasabi mayonnaise (3,4,6)

€ 34.00

Veal cheek braised in ghemme wine, its jus and glazed borettane onions (6,12)

€ 30.00

Fassona piemontese beef fillet, its jus, jerusalem artichoke cream and smoked salt flakes

€ 35.00

🌿 Slow-cooked escarole, beetroot cream and mountain herbs (6)

€ 24.00

Greek salad (7)

🌿 Tomatoes, mixed leaves, feta cheese, oregano, black olives, cucumber and onions

€ 19.00



VEGETARIAN



VEGAN

5% service charge will be added to the above prices

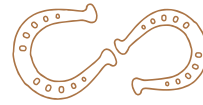
Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

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

...SIDE DISHES...



Grilled vegetables

€ 8.00

Sautéed garden vegetables

€ 8.00

Sautéed potatoes

€ 8.00

Our signature mashed potatoes (7)

Black truffle or crispy guanciale or caramelised onion and habanero

€ 9.00



VEGETARIAN



VEGAN

5% service charge will be added to the above prices

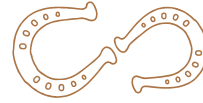
Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

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...



Selection of Piemonte's cheeses with honey and traditional (7)

4 varieties: € 15.00 6 varieties: € 18.00

Cocoa mille-feuille, white chocolate mousse with pink pepper, raspberry sorbet (1, 3, 6, 7, 8)

€ 13.00

☯ Strawberry and Port wine sorbet (6,12)

€ 13.00

Amarena: dark chocolate bavarian cream, black cherry filling and almond crumble (3, 7, 8)

€ 13.00

Yuzu babà with mandarin (1, 3, 6, 7)

€ 13.00

“Last hall” tiramisù (1, 3, 6, 7, 8, 10,12)

€ 13.00



VEGETARIAN



VEGAN

5% service charge will be added to the above prices

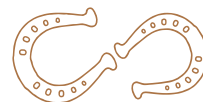
Depending on the market availability and to ensure their healthiness, some food products on the menu may be of frozen origin and marked with the symbol * (asterisk)

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



VEGETARIAN



VEGAN

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

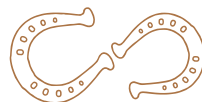
1.Gluten (cereals containing gluten) 2.Crustaceans 3.Eggs 4.Fish 5.Peanuts 6.Soybeans 7.Milk
8.Tree nuts 9.Celery 10.Mustard 11.Sesam 12.Sulphur dioxide and sulphites 13.Lupin 14.Molluscs

la 8th hall
wine restaurant since 1873

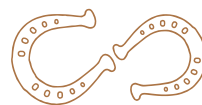


2026

MENU DU DÎNER



APÉRITIF



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
€ 11,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
€ 11,00

HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau St. Germain,
Prosecco, Soda, Menthe
€ 13,00

BELLINI

Prosecco, Jus de pêche
€ 15,00

KIR ROYAL

Champagne, Crème de cassis
€ 15,00

FLÛTE DI FRANCIACORTA DOCG

€ 10,50

NEGRONI

Campari, Vermouth rouge, Gin
€ 15,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth rouge, Prosecco
€ 15,00

AMERICANO

Campari, Vermouth rouge, Soda
€ 15,00

GIN TONIC

Gin, Eau tonique
€ 15,00

LAST HALL FASHIONED

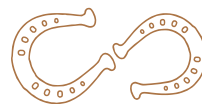
Bourbon infusé au café, bitter au chocolat, sucre
€ 15,00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12,50

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

POUR COMMENCER LE REPAS



Tartare de Fassona piémontaise, coupée au couteau, noisettes grillées et jaune d'œuf mariné (3,8)

€ 23.00

Magatello de veau cuit à basse température, sauce au thon de lavaret et câpres (3,4,6,10)

€ 23.00

Truite saumonée marinée, ses œufs, yaourt au raifort, huile à l'aneth et salade de jeunes pousses (4)

€ 23.00

🌿 Poireaux au four, crème de pommes de terre de montagne, huile à la tomate et pain croustillant (1)

€ 21.00

🌿 Œuf fermier mollet, mousse de champignons, nid d'agretti et shiitake sautés au thym ((3,12)

€ 21.00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

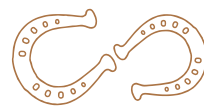
Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

Cher Client, si Vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, les informations seront fournies sur demande par le Staff de service
ALLERGÈNES

1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait
8.Fruit à coque 9.Céleri 10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

LES ENTRÉES CHAUDES ...



Agnolotti del plin farcis de rôti traditionnel, jus de viande et pétales de speck d'oie (1,3)

€ 23.00

🌱 Gnocchis de pommes de terre*, fondue de Raschera et truffe noire (1,3,7)

€ 24.00

Risotto Carnaroli, safran en pistils, saucisse piémontaise et réduction de Barolo (7,12)

€ 24.00

🌱 Tagliatelles à la crème d'ortie, crumble de pain aux herbes et fleurs de courgette séchées (1, 3, 7)

€ 22.00

Fusilloni, ragout de poisson, tomates confites, nid d'asperges crues et zeste de citron (1,4,9)

€ 24.00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

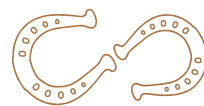
Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

Cher Client, si Vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, les informations seront fournies sur demande par le Staff de service

ALLERGÈNES

1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait
8.Fruit à coque 9.Céleri 10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

...ET NOS PLATS PRINCIPAUX



Cœur de morue cuit à basse température, purée de pois chiches de Saluggia, poudre d'olives et huile au persil (4,12)

€ 30.00

Tataki de thon, crème de carottes et gingembre, mayonnaise légère au wasabi (3,4,6)

€ 34.00

Joue de veau braisée au Ghemme, son jus et oignons borettane glacés (6,12)

€ 30.00

Filet de Fassona piémontaise, son jus, crémeux de topinambour, flocons de sel fumé

€ 35.00

🌱 Fondant d'escarole en cuisson lente, crème de betterave et herbes de montagne (6)

€ 24.00

🌱 Composition de salade grecque (7)

Tomates, salade verte, feta, origan, olives noires, concombre et oignons

€ 19.00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

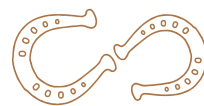
Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

Cher Client, si Vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, les informations seront fournies sur demande par le Staff de service

ALLERGÈNES

1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait
8.Fruit à coque 9.Céleri 10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

GARNITURES...



Légumes grillés

€ 8.00

Légumes du potager sautés

€ 8.00

Pommes de terre sautées

€ 8.00

Notre purée de pommes de terre (7)

Truffe noire ou guanciale croustillant ou oignon caramélisé et habanero

€ 9.00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

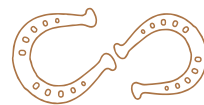
Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

Cher Client, si Vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, les informations seront fournies sur demande par le Staff de service

ALLERGÈNES

1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait
8.Fruit à coque 9.Céleri 10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

LES DESSERTS...



Sélection de fromages piémontais accompagnés de miel et confitures à la moutard (7)

4 variétés : € 15.00 6 variétés : € 18.00

Mille-feuille au cacao, mousse au chocolat blanc parfumée au poivre rose, sorbet framboise (1, 3, 6, 7, 8)

€ 13.00

☉ Sorbet à la fraise et au Porto (6,12)

€ 13.00

Amarena : bavarois au chocolat noir, cœur à la griotte, crumble aux amandes (3, 7, 8)

€ 13.00

Babà au yuzu, sorbet mandarine (1, 3, 6, 7)

€ 13.00

Tiramisù Last Hall (1, 3, 6, 7, 8, 10,12)

€ 13.00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

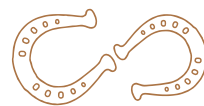
Cher Client, si Vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, les informations seront fournies sur demande par le Staff de service

ALLERGÈNES

1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait

8.Fruit à coque 9.Céleri 10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

MENU ENFANTS



Risotto au parmesan (7,9,12)

€ 13,00

Petites pâtes à la sauce tomate (1,9)

€ 13,00

Spaghetti sauce tomates (1,9)

€ 13,00

Spaghetti à la sauce bolognaise (1,9,12)

€ 14,00

Escalope de veau au beurre (1,7)

€ 17,00

Poitrine de poulet panée (1,3)

€ 17,00

Mini Hamburger* avec frites*(12)

€ 17,00

Poisson* doré avec frites*(1,3,12)

€ 19,00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

Le 5% de frais de service seront ajoutés aux prix ci-dessus

Selon la disponibilité du marché et pour assurer leur salubrité, certains produits alimentaires du menu peuvent être d'origine congelée et marqués avec le symbole * (astérisque)

Cher Client, si Vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, les informations seront fournies sur demande par le Staff de service
ALLERGÈNES

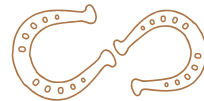
1.Gluten (cereals contenant du Gluten) 2.Crustacés 3.Oeuf 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait
8.Fruit à coque 9.Céleri 10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

la St hall
wine restaurant since 1873

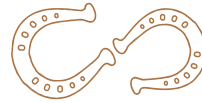


2026

ABENDESSEN MENÜ



APÉRITIF



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda
€ 11,00

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda
€ 11,00

HUGO SPRITZ

St. Germain Holunderblütenlikör,
Prosecco, Soda, Minze
€ 13,00

BELLINI

Prosecco, Pfirsichsaft
€ 15,00

KIR ROYAL

Champagne, Crème de cassis
€ 15,00

FLÛTE FRANCIACORTA DOCG

€ 10,50

NEGRONI

Campari, roter Vermouth, Gin
€ 15,00

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, roter Vermouth, Prosecco
€ 15,00

AMERICANO

Campari, roter Vermouth, Soda
€ 15,00

GIN TONIC

Gin, Tonic Water
€ 15,00

LAST HALL FASHIONED

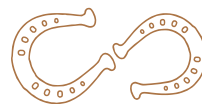
Kaffee-infundierter Bourbon, Chocolate Bitters, Zucker
€ 15,00

FLÛTE CHAMPAGNER

€ 12,50

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

ZUM ANFANG IHRES ESSENS...



Handgeschnittenes Fassona-Rindertatar aus dem Piemont, geröstete Haselnüsse und mariniertes Eigelb (3,8)

€ 23.00

Rosa gegarter Kalbs-Magatello sous vide gegart, Lavarello-Thunfischsauce und Kapern (3,4,6,10)

€ 23.00

Marinierte Lachsforelle, ihr Rogen, Meerrettichjoghurt, Dillöl und Sprossensalat (4)

€ 23.00

☯ Ofengegarter Lauch, Bergkartoffelcreme, Tomatenöl und knuspriges Brot (1)

€ 21.00

☯ Weich gekochtes Ei, Pilzermousse, Mönchsbart und in Thymian gebratene Shiitake (3,12)

€ 21.00



VÉGÉTARIER



VEGAN

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

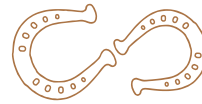
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte tiefgefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein

Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, können Sie mehrere nach weiteren Informationen über unsere Produkte fragen

ALLERGENE

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Nüsse 9.Sellerie 10.Senf
11.Sesam 12.Sulfite/Schwefeldioxid 13.Lupine 14.Weichtiere

UNSERE ERSTEN GÄNGE...



Agnolotti “del Plin” mit traditionellem Braten gefüllt, Fleischjus und hauchdünner Gänsefleisch (1,3)
€ 23.00

🌱 Kartoffelgnocchi*, Raschera-Fondue und schwarzer Trüffel (1,3,7)
€ 24.00

Carnaroli-Risotto mit Safranfäden, piemontesischer Salsiccia Wurst und Barolo-Reduktion (7,12)
€ 24.00

🌱 Tagliatelle mit Brennnesselcreme, Kräuterbrot-Crumble und getrockneten Zucchini-Blüten (1, 3, 7)
€ 22.00

Fusilloni mit Fischragout, konfierten Kirschtomaten, rohem Spargel und Zitronenzeste (1,4,9)
€ 24.00



VÉGÉTARIEN



VEGAN

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

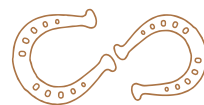
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte tiefgefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein

Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, können Sie mehrere nach weiteren Informationen über unsere Produkte fragen

ALLERGENE

1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch 8. Nüsse 9. Sellerie 10. Senf
11. Sesam 12. Sulfite/Schwefeldioxid 13. Lupine 14. Weichtiere

... HAUPTGERICHTE ...



Kabeljauherzstück sous vide gegart, Kichererbsenpüree aus Saluggia, Olivenpulver und Petersilienöl (4,12)

€ 30.00

Thunfisch-Tataki, Karotten-Ingwer-Creme und leichte Wasabi-Mayonnaise (3,4,6)

€ 34.00

In Ghemme-Wein geschmorte Kalbsbäckchen, ihr Jus und glasierte Borettane-Zwiebeln (6,12)

€ 30.00

Filet vom Fassona-Rind aus dem Piemont, Jus, Topinamburcreme und geräucherte Salzflocken

€ 35.00

🌱 Sanft gegarte Endivie, Rote-Bete-Creme und (6)

€ 24.00

🌱 Komposition eines griechischen Salats (7)

Tomaten, Blattsalat, Feta, Oregano, schwarze Oliven, Gurke und Zwiebeln

€ 19.00



VÉGÉTARIER



VEGAN

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

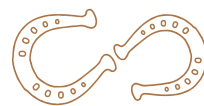
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte tiefgefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein

Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, können Sie mehrere nach weiteren Informationen über unsere Produkte fragen

ALLERGENE

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Nüsse 9.Sellerie 10.Senf
11.Sesam 12.Sulfite/Schwefeldioxid 13.Lupine 14.Weichtiere

BEILAGEN...



Gegrilltes Gemüse

€ 8.00

Sautiertes Gartengemüse

€ 8.00

Röstkartoffeln

€ 8.00

Unser Kartoffelpüree (7)

Schwarzer Trüffel oder knuspriger Guanciale oder karamellisierte Zwiebel und Habanero

€ 9.00



VÉGÉTARIER



VEGAN

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

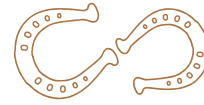
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte tiefgefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein

Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, können Sie mehrere nach weiteren Informationen über unsere Produkte fragen

ALLERGENE

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Nüsse 9.Sellerie 10.Senf
11.Sesam 12.Sulfite/Schwefeldioxid 13.Lupine 14.Weichtiere

LES DESSERTS...



Piemontesischer Käse mit Honig und typischen Marmeladen (7)

4 Sorten : € 15.00 6 Sorten : € 18.00

Kakao-Millefeuille, weißes Schokoladenmousse mit rosa Pfeffer, Himbeersorbet (1, 3, 6, 7, 8)

€ 13.00

🌱 Erdbeersorbet mit Portwein (6,12)

€ 13.00

Amarena: Dunkles Schokoladen Bayerische Creme, Amarena-Kern und Mandelcrumble (3, 7, 8)

€ 13.00

Yuzu-Babà mit Mandarinen-Sorbet (1, 3, 6, 7)

€ 13.00

“Last Hall” Tiramisù (1, 3, 6, 7, 8, 10,12)

€ 13.00



VÉGÉTARIER



VEGAN

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte tiefgefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein

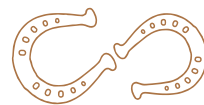
Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, können Sie mehrere nach weiteren Informationen über unsere Produkte fragen

ALLERGENE

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Nüsse 9.Sellerie 10.Senf

11.Sesam 12.Sulfite/Schwefeldioxid 13.Lupine 14.Weichtiere

KINDER



Risotto mit Parmesan (7,9,12)

€ 13,00

Kleine Pasta Nudeln mit Tomatensauce (1,9)

€ 13,00

Spaghetti mit Tomatensauce (1,9)

€ 13,00

Spaghetti mit Bolognese Ragoutsauce (1,9,12)

€ 14,00

Kalbsschnitzel in Butter gebraten (1,7)

€ 17,00

Hühnerbrust paniert auf Wiener Art (1,3)

€ 17,00

Mini Hamburger* vom Grill mit Pommes Frites* (12)

€ 17,00

Gebratener Goldfisch* mit Pommes Frites** (1,3,12)

€ 19,00



VÉGÉTARIER



VEGAN

Die Servicegebühr von 5% wird den obengenannten Preisen hinzugefügt

Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und um ihre Unbedenklichkeit zu gewährleisten, können einige Lebensmittel auf der Speisekarte tiefgefrorenen Ursprungs sein und mit dem Symbol * (Sternchen) gekennzeichnet sein

Sehr geehrter Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, können Sie mehrere nach weiteren Informationen über unsere Produkte fragen

ALLERGENE

1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Erdnüsse 6.Soja 7.Milch 8.Nüsse 9.Sellerie 10.Senf
11.Sesam 12.Sulfite/Schwefeldioxid 13.Lupine 14.Weichtiere