



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

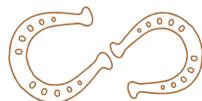
Bourbon infuso al caffè, chocolate bitter, zucchero
€ 14,00

FLÛTE CHAMPAGNE

€ 12,50

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

PER APRIRE IL PASTO



🍷 Uovo cotto a bassa temperatura alla Parmigiana e cremoso al basilico (3, 7)

€ 20.00

Battuta di manzo al coltello, pesto di rucola e cialda di parmigiano (5, 8)

€ 22.00

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

€ 22.00

Capesante* scottate, crema di barbabietola, balsamico e chips di polenta (14)

€ 22.00

🍷 Composizione di verdure di stagione cotte e crude, vellutata di sedano rapa*

€ 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

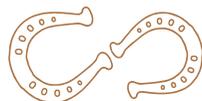


VEGETARIER



VEGAN

I PRIMI PIATTI...



Tagliolini al ragu' di moscardini e sedano croccante (1, 3, 9, 14)

€ 24.00

🌱 Gnocchi* di patate, crema di cime di rapa*, pane croccante (1, 3)

€ 22.00

Risotto allo zafferano, midollo*, fondo di carne e gremolata (6, 7)

€ 24.00

🌱 Tortelli di radicchio rosso, fonduta di Castelmagno e paprika (1, 3, 7)

€ 22.00

🌱 Zuppa di ceci* con cocco e curry, erbe e menta (6, 12)

€ 20.00

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

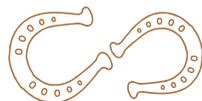
Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

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



...E I NOSTRI SECONDI...



Polpo* arrostito alla mediterranea e olio al prezzemolo (6, 14)
€ 30.00

Trancio di luccio-perca*, crema di peperoni e porri*, olive disidratate (4)
€ 28.00

Filetto di maiale rosolato e laccato con fondo di spezie orientali
€ 26.00

Controfiletto di Black Angus, millefoglie di patate, burro alle erbe (7)
€ 31.00

 Carciofo* in due consistenze, insalata di agretti e fondo vegetale
€ 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

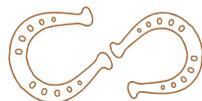
Gentile Ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti.

ALLERGENI

1.Glutine (cereali e derivati contenenti glutine) 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 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**

Bavarese alla banana, cioccolato con cremoso di arachidi e il suo crumble (1, 3, 5, 7, 8)

€ 13.00

 Sorbetto al cocco Malibù, mango, salsa al passion fruit e caviale di frutta

€ 13.00

La nostra “mela”: chantilly alla cannella, cuore di mela spadellata, crumble alle mandorle, salsa al Calvados (3, 6, 8)

€ 22.00

Mousse al cioccolato fondente, panna cotta alla vaniglia, cremoso al cioccolato bianco e caramello (1, 3, 6, 7, 8)

€13,00

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

€ 13,00

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



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

