

Great Lunch

Piccola Carta



Orario: 12:00 – 14:00
da Lunedì a Domenica

Elenco Allergeni



ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui sono presenti anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI: ogni prodotto in cui vengono usati il latte e i suoi derivati, yogurt



MOLLUSCHI: canestrello, capasanta, cannolicchio, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



PESCE: prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole parti



SESAMO: semi interi usati per il pane, farine, anche se contenuto in minima parte



SOIA: soia, latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI: marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e similari



GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



LUPINI: presenti in cibi vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE: presente in salse, condimenti, mostarda



SEDANO: sia in pezzi che all'interno di preparati, zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve



UOVA : uova e prodotti derivati, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



PIATTO VEGETARIANO

fatevi consigliare...

Dalla TERRA

Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellbar bis 13:00 Uhr

BATTUTA DI FASSONA "COALVI", PAN BRIOCHE, PERLAGE
DI TARTUFO NERO E ROBIOLA VACCINA

Hand-cut "Coalvi" Fassona beef, brioche bread, black truffle pearls
and cow's-milk robiola

Handgeschnittenes Fassona-Rind „Coalvi“, Briochebrot,
schwarze Trüffelperlen und Robiola Käse

RAVIOLINI DEL "PLIN" AL SUGO D'ARROSTO E SALVIA

"Plin" raviolini with roast jus and sage
„Plin“-Raviolini mit Bratenjus und Salbei

BONET DELLA TRADIZIONE

Traditional Piedmontese Bonet
Traditioneller piemontesischer Bonet

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours
Kleine Pâtisserie

EURO 38



fatevi consigliare...

Dal LAGO

Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellbar bis 13:00 Uhr

TARTARE DI TROTA SALMONATA, LE SUE UOVA, PATATA VIOLA E BISCOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO

Salmon-trout tartare, its roe, purple potato and fennel-seed biscuit
Lachsforelle Tatar, Forellenrogen, violette Kartoffel
und Fenchelsamen-Gebäck

.....

MACCHERONCINO INTEGRALE, BOCCONCINI DI LAGO, POLVERE DI MISSOLTINO E LIMONE

Wholemeal maccheroncini, morsels of lake fish,
missoltino powder and lemon
Vollkorn-Maccheroncini, Bissen vom Seefisch,
Missoltino-Pulver und Zitrone

.....

MANDARINO, MANDORLA E CARDAMOMO

Mandarin, almond and cardamom
Mandarine, Mandel und Kardamom

.....

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours
Kleine Pâtisserie

.....

EURO 38

.....



fatevi consigliare...



Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellbar bis 13:00 Uhr

INSALATA D'AUTUNNO

(insalata mista, radicchio, pera caramellata, noci, fiocchi di gorgonzola, aceto balsamico)

(mixed leaves, radicchio, caramelised pear, walnuts, Gorgonzola flakes, balsamic vinegar)

(gemischter Salat, Radicchio, karamellisierte Birne, Walnüsse, Gorgonzola-Flocken, Balsamico-Essig)

.....

CREMA DI CAROTE, PANNA ACIDA E ZENZERO CANDITO

Carrot cream soup, sour cream and candied ginger

Karottencremesuppe, Sauerrahm und kandierter Ingwer

.....

SPUMA DI ZABAIONE E CANNELLA

Zabaglione mousse with cinnamon

Zabaglione-Schaum mit Zimt

.....

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours

Kleine Pâtisserie

.....

EURO 35

.....





Gli SNACK

TAGLIERE DI SALUMI OSSOLANI E GIARDINIERA

(pancetta arrotolata, coppa, prosciutto crudo vigezzo, salame paesano)
(rolled pancetta, coppa, Vigezzo dry-cured ham, local salami)
(gerollter Pancetta-Speck, Coppa, luftgetrockneter Schinken
aus dem Vigezzo-Tal, Bauernsalami)

EURO 17 

SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI CON PANE ALLE NOCI E UVETTA, CONFETTURE E MIELE

Selection of local cheeses with walnut and raisin bread,
jams and honey
Auswahl regionaler Käsesorten mit Nuss-Rosinenbrot, Konfitüren
und Honig

EURO 17   

TRILOGIA DI FINGER

Trio of finger food
Fingerfood-Trilogie
(consigliato con aperitivo - recommended with aperitif - empfohlen zum Aperitif)

EURO 9

I MONDEGHILI E LA SALSA VERDE

Mondeghili (Milanese meatballs) with salsa verde
Mondeghili (Mailänder Fleischbällchen) mit Salsa verde

EURO 9    

Le ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE CLASSICO

Classic vegetable minestrone

Klassische Gemüse-Minestrone

EURO 12



CREMA DI CAROTE, PANNA ACIDA E ZENZERO CANDITO

Carrot cream soup, sour cream and candied ginger

Karottencremesuppe, Sauerrahm und kandierter Ingwer

EURO 11



VELLUTATA DEL GIORNO

Cream soup of the day

Cremesuppe des Tages

EURO 11



Per INIZIARE

BATTUTA DI FASSONA “COALVI”, PAN BRIOCHE,
PERLAGE DI TARTUFO NERO E ROBIOLA VACCINA

Hand-cut “Coalvi” Fassona beef, brioche bread, black truffle pearls
and cow’s-milk robiola

Handgeschnittenes Fassona-Rind „Coalvi“, Briochebrot, schwarze
Trüffelperlen und Robiola Käse

EURO 17



TARTARE DI TROTA SALMONATA, LE SUE UOVA, PATATA
VIOLA E BISCOTTO AI SEMI DI FINOCCHIO

Salmon-trout tartare, its roe, purple potato and fennel-seed
biscuit

Lachsforelle Tatar, Forellenrogen, violette Kartoffel und
Fenchelsamen-Gebäck

EURO 16



VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA, FRUTTO DI
CAPPERO E PANE NERO

Pink-cooked veal, tuna sauce, caper berry and dark bread
Rosa gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernfrucht und
Schwarzbrot

EURO 17



UOVO CROCCANTE, FONDUTA DI MACCAGNO,
NOCCIOLE E DEMI-GLACE

Crispy egg, Maccagno cheese fondue, hazelnuts and demi-glace
Knuspriges Ei, Maccagno-Käsefondue, Haselnüsse
und Demi-glace

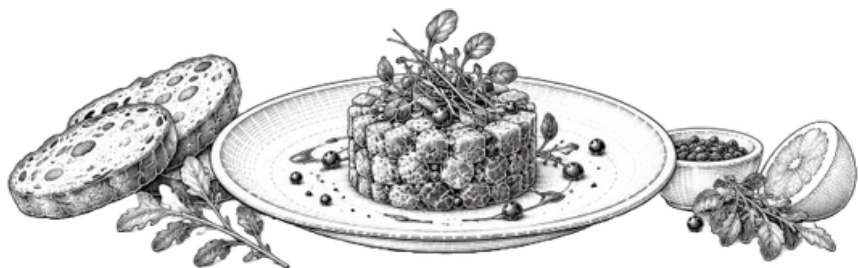
EURO 16



INSALATA D'AUTUNNO

(insalata mista, radicchio, pera caramellata, noci, fiocchi di
gorgonzola, aceto balsamico)
(mixed leaves, radicchio, caramelised pear, walnuts, Gorgonzola
flakes, balsamic vinegar)
(gemischter Salat, Radicchio, karamellisierte Birne, Walnüsse,
Gorgonzola-Flocken, Balsamico-Essig)

EURO 14



PRIMI PIATTI

RAVIOLINI DEL “PLIN” AL SUGO D’ARROSTO E SALVIA

“Plin” raviolini with roast jus and sage
„Plin“-Raviolini mit Bratenjus und Salbei

EURO 15



SPAGHETTONE AL POMODORO E BASILICO

Spaghettone with tomato and basil
Spaghettone mit Tomate und Basilikum

EURO 12



CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, ALLA MILANESE E SALSICCIA DI BRA

Carnaroli Riserva San Massimo risotto, Milanese style,
with Bra sausage
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo Reis nach Mailänder Art
mit Bra-Wurst

EURO 16



MACCHERONCINO INTEGRALE, BOCCONCINI DI LAGO,
POLVERE DI MISSOLTINO E LIMONE

Wholemeal maccheroncini, morsels of lake fish,
missoltino powder and lemon

Vollkorn-Maccheroncini, Bissen vom Seefisch,
Missoltino-Pulver und Zitrone

EURO 15 

CANNELLONI GRATINATI, RICOTTA DI CRODO E PORRO,
CHIPS DI VERDURE DI STAGIONE

Gratinated cannelloni with Crodo ricotta and leek,
seasonal vegetable crisps

Überbackene Cannelloni mit Ricotta aus Crodo und Lauch,
Chips von Saisongemüse

EURO 17 



SECONDI PIATTI

FRITTO DI LAGO, VERDURE CROCCANTI E MAIONESE AL LIME

(agone, persico, trota salmonata, trota iridea, salmerino, coregone)

Fried lake fish, crispy vegetables and lime mayonnaise

(agone/lake shad, perch, salmon trout, rainbow trout, char, whitefish)

Frittierte Seefische, knuspriges Gemüse und Limettenmayonnaise

(Agone, Barsch, Lachsforelle, Regenbogenforelle, Saibling, Felchen)

EURO 24



**FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, DEMI-GLACE E
VERDURINE DI STAGIONE AL BURRO**

Piedmontese Fassona beef fillet, demi-glace

and seasonal vegetables glazed in butter

Filet vom piemontesischen Fassona-Rind, Demi-glace

und saisonales Buttergemüse

EURO 32



ZUCCA DELICA ARROSTO, ERBORINATO DI CAPRA,
AMARETTO E CANNELLA

Roasted Delica pumpkin, goat's blue cheese,
amaretto biscuit and cinnamon
Gerösteter Delica-Kürbis, Ziegenblauschimmelkäse,
Amarettokeks und Zimt

EURO 17 

GUANCIA DI MAIALE BRASATA, SEDANO RAPA E
RIDUZIONE DI TARLAP

Braised pork cheek, celeriac and Tarlap reduction
Geschmorte Schweinebacke, Knollensellerie
und „Tarlap“ Wein-Reduktion

EURO 20 



DOLCI

BONET DELLA TRADIZIONE
Traditional Piedmontese bonet
Traditioneller piemontesischer Bonet

EURO 8 

MANDARINO, MANDORLA E CARDAMOMO
Mandarin, almond and cardamom
Mandarine, Mandel und Kardamom

EURO 10 

SPUMA DI ZABAIONE
Zabaglione mousse
Zabaglione-Schaum

EURO 8 

TORTINO ALL'ARANCIA E GELATO ALLA CANNELLA
Orange cake with cinnamon ice cream
Orangenküchlein mit Zimteis

EURO 10 

