

# 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 arrosti, 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, from the LAND, aus dem LAND

TARTARE DI FASSONA “COALVI”, TUORLO D’UOVO, FRUTTO DI  
CAPPERO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

Fassona beef tartare “Coalvi”, egg yolk, caper berry and Cantabrian anchovy  
Fassona-Rindertatar „Coalvi“, Eigelb, Kapernapfel und Sardelle aus dem  
Kantabrischen Meer

.....

PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D’ARROSTO E SALVIA

Traditional “Plin” ravioli with roast sauce and sage  
Traditionelle „Plin“-Ravioli mit Bratensauce und Salbei

.....

BONET DELLA TRADIZIONE

Traditional Piedmontese Bonet  
Traditioneller piemontesischer Bonet

.....

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours  
Kleine Pâtisserie

.....

EURO 30

.....

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

fatevi consigliare...

## Dal LAGO, from the LAKE, vom SEE

TROTA SALMONATA GRAVLAX, LE SUE UOVA, PAN BRIOCHE  
INTEGRALE E BURRO ALLE ERBE

Gravlax-style salmon trout, trout roe, wholemeal brioche and herb butter  
Gravlax von der Lachsforelle, Forellenkaviar, Vollkorn-Brioche und Kräuterbutter

.....

CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, PESCI D'ACQUA DOLCE E  
POLVERE DI LIMONE

Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto with freshwater fish and lemon powder  
Carnaroli-Risotto „Riserva San Massimo“ mit Süßwasserfisch und Zitronenpulver

.....

SORBETTO AGLI AGRUMI E MERINGA

Citrus sorbet with meringue  
Zitrussorbet mit Baiser

.....

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours  
Kleine Pâtisserie

.....

EURO 38

.....

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

fatevi consigliare...

 Dall'ORTO, from the GARDEN, aus dem GARTEN

INSALATA PRIMAVERA (INSALATA MISTA, UOVO POCHÈ, VERDURINE  
DI STAGIONE, MANDORLE)

Spring salad (mixed greens, poached egg,  
seasonal vegetables, almonds)

Frühlingssalat (gemischter Salat, pochiertes Ei,  
saisonales Gemüse, Mandeln)

.....

CREMA DI CAROTE, PANNA ACIDA E ZENZERO

Carrot cream soup with sour cream and ginger  
Karottencremesuppe mit Sauerrahm und Ingwer

.....

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E GELATO AL BASILICO

Fresh fruit salad with basil ice cream  
Frischer Obstsalat mit Basilikumeis

.....

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours

Kleine Pâtisserie

.....

EURO 30

.....

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

# Gli SNACK

## TAGLIERE DI SALUMI OSSOLANI

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

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 (CONSIGLIATO CON APERITIVO)

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

EURO 9

---

## CLUB SANDWICH

(fesa di tacchino, bacon, lattuga, pomodoro, maionese)  
(roasted turkey breast, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise)  
(Putenbrust, Speck, Salat, Tomate, Mayonnaise)

EURO 20 

---

## CLUB SANDWICH VEGETARIANO

(lattuga, pesto di pistacchi, burrata, pomodori confit)  
(lettuce, pistachio pesto, burrata cheese, confit tomatoes)  
(Salat, Pistazienpesto, Burrata, konfierte Tomaten)

EURO 16 

## Per INIZIARE

### TARTARE DI FASSONA "COALVI", TUORLO D'UOVO, FRUTTO DI CAPPERO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

Fassona beef tartare "Coalvi", egg yolk, caper berry and Cantabrian anchovy  
Fassona-Rindertatar „Coalvi“, Eigelb, Kapernapfel und Sardelle aus dem  
Kantabrischen Meer

EURO 17



---

### TROTA SALMONATA GRAVLAX, LE SUE UOVA, PAN BRIOCHE INTEGRALE E BURRO ALLE ERBE

Gravlax-style salmon trout, trout roe, wholemeal brioche and herb butter  
Gravlax von der Lachsforelle, Forellenkaviar, Vollkorn-Brioche und  
Kräuterbutter

EURO 16



---

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

Pink-roasted veal, tuna sauce, caper berry and rye bread  
Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernapfel und Schwarzbrot

EURO 17



---

### LA CAPRESE (BURRATINA, POMODORO CUORE DI BUE, OLIO AL BASILICO)

Caprese (burratina cheese, beefsteak tomato, basil oil)  
Caprese (Burratina kaese, Fleischtomate, Basilikumöl)

EURO 12



# Le INSALATE

## INSALATA VERDE

Green Salad

Grüner Salat

Piccola EURO 5 - Grande EURO 7

---

## INSALATA MISTA

Mixed Salad

Gemischter Salat

Piccola EURO 6 - Grande EURO 8

---

## CAESAR SALAD

Insalata iceberg, pane croccante, salsa Caesar, pollo fritto, chips di grana  
Iceberg lettuce, crispy bread, Caesar dressing, fried chicken, Parmesan chips

Eisbergsalat, knuspriges Brot, Caesar-Dressing, gebratenes Hähnchen,  
Parmesan-Chips

EURO 14



## INSALATA PRIMAVERA

Insalata mista, uovo pochè, verdure di stagione, mandorla

Mixed salad, poached egg, seasonal vegetables, almonds

Gemischter Salat, pochiertes Ei, saisonales Gemüse, Mandeln

EURO 13





# Le ZUPPE



## MINISTRONE DI VERDURE CLASSICO

Traditional vegetable minestrone

Klassische Gemüsesuppe

EURO 12



## CREMA DI CAROTE, PANNA ACIDA E ZENZERO

Carrot cream soup with sour cream and ginger

Karottencremesuppe mit Sauerrahm und Ingwer

EURO 11



## VELLUTATA DEL GIORNO

Soup of the day

Cremesuppe des Tages

EURO 11



# PRIMI PIATTI

## PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO E SALVIA

Traditional "Plin" ravioli with roast jus and sage  
Traditionelle „Plin“-Ravioli mit Bratensauce und Salbei

EURO 15 

---

## SPAGHETTONE ARTIGIANALE AL POMODORO E BASILICO

Artisan thick spaghetti with tomato and basil  
Handgemachte Spaghetti mit Tomate und Basilikum

EURO 12 

---

## CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, PESCE D'ACQUA DOLCE E POLVERE DI LIMONE

Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto with freshwater fish and lemon powder  
Carnaroli-Risotto „Riserva San Massimo“ mit Süßwasserfisch und Zitronenpulver

EURO 16 

---

## MACCHERONCINO CACIO E PEPE E CROCCANTE DI PROSCIUTTO CRUDO VIGEZZO

Artisan maccheroncino "cacio e pepe" with crispy Vigizzo dry-cured ham  
Maccheroncino „Cacio e Pepe“ mit knusprigem luftgetrocknetem Vigizzo-Schinken

EURO 15 

---

## CANNELLONI GRATINATI, RICOTTA DI CRODO, ASPARAGI E PARMIGIANO

Baked cannelloni with Crodo ricotta, asparagus and Parmesan  
Überbackene Cannelloni mit Ricotta aus Crodo, Spargel und Parmesan

EURO 17 

---

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle with Bolognese sauce  
Tagliatelle mit Bolognese-Soße

EURO 14 

## SECONDI PIATTI

### FRITTO DI LAGO, VERDURE CROCCANTI E MAIONESE AL LIME

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

Lake fish fry with crispy vegetables and lime mayonnaise

(bleak, perch, salmon trout, rainbow trout, char, whitefish)

Frittierte Süßwasserfische aus dem See mit knusprigem Gemüse und

Limettenmayonnaise

(Laube, Flussbarsch, Lachsforelle, Regenbogenforelle, Saibling, Renke/Felchen)

EURO 24 

---

### FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, DEMI-GLACE

#### E PRIMIZIE DELL'ORTO

Piedmontese Fassona beef fillet, demi-glace and seasonal garden vegetables

Piemonteser Fassona-Rinderfilet, Demi-Glace und frische Garten-frühgemüse

EURO 32 

---



### CARCIOFI, FONDUTA LEGGERA DI CRODO E MENTA

Artichokes with light Crodo cheese fondue and fresh mint

Artischocken mit leichter Käsefonduta aus Crodo und Minze

EURO 17 

---

### ROLLÈ DI FARAONA FARCITO, IL SUO FONDO,

#### PRIMIZIE DELL'ORTO E MIELE MILLEFIORI

Stuffed guinea fowl roll, natural jus, seasonal garden vegetables and wildflower honey

Gefüllte Perlhuhn-Roulade mit eigenem Jus, saisonales Marktgemüse  
und Blütenhonig

EURO 26 

# DOLCI

## BONET DELLA TRADIZIONE

Traditional Piedmontese “Bonet” (chocolate and amaretti pudding)  
Traditioneller piemontesischer Bonet (Schokoladen-Amaretti-Pudding)

EURO 8



---

## SORBETTO AGLI AGRUMI E MERINGA

Citrus sorbet with meringue  
Zitrussorbet mit Baiser

EURO 7



---

## SPUMA DI TIRAMISÙ

Tiramisu espuma  
Tiramisu-Espuma

EURO 8



---

## MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E GELATO AL BASILICO

Fresh fruit salad with basil ice cream  
Frischer Obstsalat mit Basilikumeis

EURO 7



---

## SELEZIONE DI GELATI

Selection of ice creams  
Auswahl an Speiseeis

EURO 6