

# Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco  
Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro  
Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca  
Ricordo di una crêpe alla nutella

€ 140 escluse le bevande



La degustazione di 4 vini in abbinamento a € 70

## Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente  
Merluzzo al tartufo nero, limone, patata e acciuga  
I plin  
Coniglio, carota e fegato grasso  
Mela, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

€ 160 escluse le bevande



La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 90

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Acque € 5  
Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3  
Coperto e servizio inclusi

*Chef Executive Gabriele Boffa*  
*Direttore di sala Francesco Palumbo*

# Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

€ 180 escluse le bevande

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 120



I piatti dei menu degustazione  
possono essere serviti à la carte

3 piatti a scelta bevande escluse € 125

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco

Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro

Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca

Ricordo di una crêpe alla nutella



La degustazione di 4 vini in abbinamento

# Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente

Merluzzo al tartufo nero, limone, patata e acciuga

I plin

Coniglio, carota e fegato grasso

Mela, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto



La degustazione di 5 vini in abbinamento

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

*Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo*

# Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno

La degustazione di 6 vini in abbinamento



I piatti dei menu degustazione  
possono essere serviti à la carte

3 piatti a scelta

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# Evergreen Menu

Filet in Torrenco style  
Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow  
Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote  
Memory of a crêpe with Nutella cream

€ 140 without beverages



4 wines pairing € 70

## At the foot of the Alps

Apparent Albese  
Codfish with black truffle, lemon, potatoes and anchovies  
Our plin agnolotti  
Rabbit, carrot and duck liver  
Apple, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon

€ 160 without beverages



5 wines pairing € 90

Tasting menus recommended for all the table

Water € 5  
Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3  
Covered and services included

*Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo*

# Progress Menu

6 courses surprise, from the day

€ 180 without beverages

6 wines pairing € 120 

All the dishes of tasting menus  
can be served à la carte

3 dishes, of your choice drinks not included € 125

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.  
Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety,  
in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

# Evergreen Menu

Filet in Torrenco style

Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow

Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote

Memory of a crêpe with Nutella cream



4 wines pairing

## At the foot of the Alps

Apparent Albese

Codfish with black truffle, lemon, potatoes and anchovies

Our plin agnolotti

Rabbit, carrot and duck liver

Apple, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon



5 wines pairing

Tasting menus recommended for all the table

*Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo*

# Progress Menu

6 courses surprise, from the day

6 wines pairing



All the dishes of tasting menus  
can be served à la carte

3 dishes of your choice

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.  
Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety,  
in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.



# Menu Evergreen

Filet à la Torrenco  
Risotto, moutarde, légumes aigre-doux et moelle  
Pigeon au barbecue, pommes et compote de fruits secs  
Mémoire de une crêpe au Nutella crème

€ 140 hors boissons

 4 vins à € 70

# Menu Au pied des Alpes

Albese apparent  
Cabillaud, truffe noir, citron, pommes de terre et anchois  
Notre agnolotti du plin  
Lapin, carotte et foie de canard  
Pomme, malvasia de Casorzo vin, zabaione et macaron

€ 160 hors boissons

 5 vins du terroir à € 90

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

Eau € 5  
Café de la torréfaction Gianni Frasi € 3  
Couvert et service inclus

*Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo*

# Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

€ 180 hors boissons

6 vins à € 120 

Le plats des menus dégustation  
peuvent être servis à la carte

3 plats au choix hors boissons € 125

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel de la salle à manger de tout besoin particulier.

Le livre des ingrédients est également consultable.

Les produits frais sont soumis à une réduction rapide de la température pour assurer la sécurité, conformément au Règl. 852/04 et EC Règl. 853/04.

# Menu Evergreen

Filet à la Torrenco

Risotto, moutarde, légumes aigre-doux et moelle

Pigeon au barbecue, pommes et compote de fruits secs

Mémoire de une crêpe au Nutella crème



## Menu Au pied des Alpes

Albese apparent

Cabillaud, truffe noir, citron, pommes de terre et anchois

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte et foie de canard

Pomme, malvasia de Casorzo vin, zabaione et macaron



Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

*Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo*

# Menu Progrès

6 plats surprise, du jour

6 vins



Le plats des menus dégustation  
peuvent être servis à la carte

3 plats au choix

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez informer le personnel de la salle à manger de tout besoin particulier.

Le livre des ingrédients est également consultable.

Les produits frais sont soumis à une réduction rapide de la température pour assurer la sécurité, conformément au Règl. 852/04 et EC Règl. 853/04.

# Menu Sempreverde

Filetto alla Torrenco  
*Filet in Torrenco style*

Risotto, mostarda, midollo e verdure in agro  
*Risotto, mustard, sweet and sour vegetables and bone marrow*

Piccione al barbecue, mela e composta di frutta secca  
*Pigeon cooked at the barbecue, apple and dried fruit compote*

Ricordo di una crêpe alla nutella  
*Memory of a crêpe with Nutella cream*

€ 140 escluse le bevande  
*€ 140 without beverages*



La degustazione di 4 vini in abbinamento a € 70  
*4 wines pairing € 70*

## Menu Ai piedi delle Alpi

Albese apparente  
*Apparent Albese*

Merluzzo al tartufo nero, limone, patata e acciuga  
*Codfish with black truffle, lemon, potatoes and anchovies*

I plin  
*Our plin agnolotti*

Coniglio, carota e fegato grasso  
*Rabbit, carrot and duck liver*

Mela, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto  
*Apple, malvasia of Casorzo, zabaione and macaroon*

€ 160 escluse le bevande  
*€ 160 without beverages*



La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 90  
*5 wines pairing € 90*

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola  
*Tasting menus recommended for all the table*

Acque € 5  
*Water € 5*

Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3  
*Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3*

Coperto e servizio inclusi  
*Covered and services included*

LOCANDA DEL  
SANT'UFFIZIO  
Enrico Bartolini

# Menu Progresso

6 portate a sorpresa, dal giorno  
*6 courses surprise, from the day*

€ 180 escluse le bevande  
*€ 180 without beverages*

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 120  
*6 wines pairing € 120*



I piatti dei menu degustazione  
possono essere serviti à la carte

*All the dishes of tasting menus  
can be served à la carte*

3 piatti a scelta bevande escluse € 125  
*3 dishes, of your choice drinks not included € 125*

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.

E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/O4 e Reg. CE 853/O4

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety, in accordance with EC Reg. 852/O4 and EC Reg. 853/O4.