



IL LOGGIATO

LOUNGE BAR

PANINI - SANDWICHES

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E ORIGANO

Mozzarella di Bufala, tomato and oregano

€ 5,00

PROSCIUTTO CRUDO, CRESCENZA E INSALATA

Raw ham, crescenza cheese and green salad

€ 5,00

PHILADELPHIA E SALMONE AFFUMICATO

Soft cheese and smoked salmon

€ 5,00

CARPACCIO DI FASSONA MARINATO AL VERMOUTH, MISTICANZA,
GRANA E BALSAMICO

Marinated veal carpaccio, green salad, Parmesan and Balsamic Vinegar

€ 5,00

* * *

INSALATE - SALAD

INSALATA CAESAR

INSALATA, POLLO ALLA PIASTRA, CROSTINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO. DRESSING SAUCE

Green salad, chicken, bread, Parmesan, caesar dressing

€ 10,00

INSALATA DI SALMONE

INSALATA, SALMONE SCOTTATO, ARANCIA, FINOCCHI, NOCI E RADICCHIO

Green salad, salmon, oranges, fennels, walnuts and radicchio

€ 10,00

INSALATA LOGGIATO

INSALATA, SEMI VARI, RASCHERA A CUBETTI, CAPPERI, ACCIUGHE E OLIVE

Green salad, nuts and other seeds, Raschera's cheese, cappers anchovies and olives

€ 9,00

ANTIPASTI - APPETIZERS

ANTIPASTO CON IL MEGLIO DEL PIEMONTE

Appetizer with the best of Piedmont

€ 15,00

BACCALÀ MANTECATO, POLENTA ALLA PIASTRA, BAGNETTO ROSSO

Creamed cod, grilled polenta and "bagnetto rosso"

€ 14,00

UOVO POCHE, FONDUTA DI RASCHERA, CRUMBLE DI PANE

Poached egg, Raschera's fondue, bread

€ 13,00

IL CLASSICO VITELLO TONNATO PIEMONTESE

Classic piedmontese veal in tuna sauce

€ 11,00

VELLUTATA DI LENTICCHIE DI NORCIA, COTECHINO NOSTRANO, PICCOLI CROSTINI E OLIO ALLE ERBE

Hearty lentil, local cotechino, bread and fines herbes oil

€ 12,00

PRIMI - FIRST COURSES

FUSILLONE (PASTIFICIO BOSSOLASCO) ALLA CARBONARA DI GAMBERI

Bigger fusilli at shrimp's carbonara

€ 13,00

RAVIOLI QUADRATI RIPIENI AI TRE ARROSTI CON IL LORO STUFATO

Homemade ravioli with meat's stuffing and their stew

€ 13,00

GNOCCHI DI PATATE, GORGONZOLA, NOCI E RADICCHIO ROSSO

Homemade gnocchi, Gorgonzola cheese, nuts and red radicchio salad

€ 12,00

TAJARIN CON RAGÙ DI CARDONCELLI E GUANCIALE BRASATO

Homemade tajarin with jowl roast

€ 11,00

SECONDI - MAIN COURSES

TAGLIATA DI FASSONA CON IL SUO FONDO, SCAGLIE DI PARMIGIANO
E TORTINO DI PATATE (*cottura 18 min.*)

Sliced beef with sauce, parmigiano's flakes and hash brown

€ 14,00

ARROSTO DI VITELLA BRASATO, ZUCCA, E SALSA ALLA BARBERA

Roasted veal, pumpkin and Barbera's sauce

€ 13,00

TONNO ROSSO ARROSTO, INSALATINA DI CAVOLO ROSSO E
CONDIMENTO ALL'ACCIUGA

Red tuna fish, salad of red cabbage and anchovy's dressing

€ 14,00

POLPO COTTO MORBIDO, PATATA CONDITA, OLIVE TAGGIASCHE E
MAIONESE ALL'ANETO

Octopus with potatoes, olives and spicy mayonese sauce

€ 14,00

CONTORNI - VEGGIES

VERDURINE MISTE AL VAPORE O AL BURRO

Mixed vegetables steamed or with butter

€ 6,00

PATATE A SPICCHI FRITTE

French chips

€ 5,00

CREPES

CREPELLA GRATINATA CON PROSCIUTTO COTTO E SCAMORZA

Gratin crêpes with ham and scamorza cheese

€ 10,00

CREPELLA GRATINATA CON FUNGHI TRIFOLATI E RASCHERA

Gratin crêpes with mushroom and raschera cheese

€ 10,00

DESSERT

BONET PIMONTESE, AMARETTO E GELATO ALLA CREMA

Piedmontese chocolate pudding, amaretto biscuit and vanilla ice cream

€ 7,00

MERINGATA (MERINGA, PANNA MONTATA, MARRON GLACÉE,
NOCCIOLE, CIOCCOLATA CALDA

Meringue pie

€ 7,00

TORTA DI NOCCIOLA, CREMA ALLO ZABAIONE E PISTACCHIO

Hazelnut cake, eggnog and pistachio cream

€ 7,00

FAGOTTINO DI FROLLA, RIPIENO COME SE FOSSE UNO STRUDEL

Dumpling strudel

€ 7,00

* * *

I DOLCI DELLA VETRINETTA

Desserts of the day

DALLA NOSTRA GELATERIA

Gelati prodotti dalla nostra pasticceria, naturali senza aggiunta di grassi vegetali o aromi artificiali e senza glutine

Pensati per Voi:

€ 6,00

TORRONITA

Gelato alla crema, torrone, gocce di cioccolato, panna montata e salsa al cioccolato.

NOCCIOLINO

Gelato alla nocciola, crema di nocciola (Nutella), panna montata e granella di nocciola.

BICERIN

Gelato alla crema, salsa al cioccolato, espresso e nocciole.

FRUTTOLONA

Gelato al fiordilatte, frutta fresca, yogurth naturale e coulis di frutta.

AFFOGATO AL CAFFÈ

Gelato al fiordilatte, espresso, panna montata, cacao in polvere.

MARRON GLACÈ

Gelato alla crema, marron glacè, meringa, panna montata e Bayles.

* * *

COPPA GELATO 2 GUSTI A SCELTA

2 scoops ice cream bowl

€ 3,50

COPPA GELATO 3 GUSTI A SCELTA

3 scoops ice cream bowl

€ 4,50

* * *

GUSTI DISPONIBILI:

CREMA
NOCCIOLA
CIOCCOLATO
FIORDILATTE

* * *

LIMONE
MANDARINO
FRUTTO DELLA PASSIONE

(gusti frutta sottoforma di sorbetto, variabili secondo la disponibilità)