

# Piatti della Settimana

**Vitello tonnato selezione Raspini della tradizione piemontese €14**

Veal with tuna sauce Raspini's selection from Piedmont

**Battuta di Fassona con maionese di alici del mar cantabrico e polvere di olive taggiasche €14**

Fassona bar with anchovy mayonnaise from the Cantabrian sea and taggiasche olive powder

**Vellutata di zucchini e porri con polvere di guancia €12**

Zucchini and leek soup with pillow powder

**Lasagna ricotta e spinaci €13**

Ricotta cheese and spinach lasagna

**Pasta secca con pomodorino confit e crumble al basilico €11**

Dry pasta with confit tomatoes and basil crumble

**Piatto Wellness: Insalata di farro, feta, avocado e pomodori confit €13**

Wellness Dish: Spelt salad, avocado, confit tomatoes

**Arrosto della vena con il suo sugo d'arrosto €14**

Roast the vein with its roast sauce

**Spinach burger con maionese al latte di soia e panino alla barbabietola €13**

Spinach burger with soy milk mayonnaise and beetroot sandwich

**Caesar salad: mix di erbe aromatiche, pollo cbt, crostini al rosmarino e salsa dressing €13**

Caesar salad: mix of herbs, chicken cbt, rosemary croutons and dressing sauce

**Insalata Barney's €11**

Barney's salad

## Dolci

**Tiramisù del Circolo dei lettori €6**

Tiramisu of Circolo dei lettori

**Panna cotta ai frutti di bosco €6**

Panna cotta with wild berries

**Dolce del Marchese €4,50**

Sweet of the Marquis

Si prega di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala

Please report any intolerances to the room staff



M

E

N

U