



Ristorante Sinfonia dei sapori

Antipasti

Tradizionale carne cruda alla monferrina con scaglie di grana 🎵	8,00€
Rolatina di coniglio con riduzione all'aceto balsamico 🎵 ®	8,00€
Tradizionale vitello tonnato 🎵 ®	8,00€
Tomino piemontesino avvolto nel crudo	8,00€
Flan di verdura di stagione con leggera fonduta 🎵 ®	8,00€
Carciofi fritti *	9,00€

® I piatti con questo simbolo sono fatti in casa

🎵 Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali

**Utilizzando prevalentemente prodotti freschi, tuttavia alcuni nostri piatti sono preparati con alimenti di ottima qualità sottoposti al procedimento di abbattimento e conservazione a bassa temperatura.*

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.



Ristorante Sinfonia dei sapori

Primi Piatti

Zuppa del giorno ®	7,00€
Maccheroni al ragù d'anatra e porto * ®	9,00€
Tagliolini fatti in casa al ragù di vitellone* ®	9,00€
Risotto del giorno (minimo per due persone)	9,00€
Gnocchi di patate rigati a mano al raschera* ®	9,00€
Classici Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto * ® 🎵	10,00€

® *I piatti con questo simbolo sono fatti in casa*

🎵 *Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali*

**Utilizzando prevalentemente prodotti freschi, tuttavia alcuni nostri piatti sono preparati con alimenti di ottima qualità sottoposti al procedimento di abbattimento e conservazione a bassa temperatura.*

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.



Ristorante Sinfonia dei sapori

Secondi

Selezione di formaggi con mostarda d'uva e di pere ®	7,00€
Insalata mista (verde, pomodoro, carote, mozzarella, tonno, olive)	7,00€
Coniglio avvolto nel lardo pancettato alle erbe ® 🎵	10,00€
Spezzato di guanciotti d'asino ® 🎵	10,00€
Cosciotto d'anatra al timo ®	12,00€
Tagliata di Scamone ai carciofi ®	15,00€
Filetto di vitellone al gorgonzola ®	15,00€

🎵 Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali

® I piatti con questo simbolo sono fatti in casa

Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno

**Utilizzando prevalentemente prodotti freschi, tuttavia alcuni nostri piatti sono preparati con alimenti di ottima qualità sottoposti al procedimento di abbattimento e conservazione a bassa temperatura.*

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.



Ristorante Sinfonia dei sapori

Dolci

Tiramisù con savoiardi ® 🎵	6,00€
Semifreddo al cioccolato bianco e pistacchio ®	6,00€
Coppa Sabauda ® 🎵	6,00€
Bavarese ai Marron Glacé ® 🎵	6,00€
Soufflé al cioccolato fondente * ®	8,00€
(Si prega di attendere 12 minuti)	
Tradizionale Bounet ® 🎵	6,00€
Coppa di frutta fresca con gelato	5,00€
Sorbetto al mandarino con Vodka	4,00€

Tutti i dolci sono di nostra produzione con esclusione dei gelati

® *I piatti con questo simbolo sono fatti in casa*

🎵 *Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali*

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.



Ristorante Sinfonia dei sapori

Per i più piccoli

Prosciutto cotto o crudo	4,00€
Tradizionale vitello tonnato	5,00€
Flan di verdura con leggera fonduta	5,00€
Pasta fresca trafilata al bronzo dalla casa, al pomodoro o al ragù	6,00€
Gnocchi rigati a mano al raschera	6,00€
Agnolotti al burro	6,00€
Milanese di pollo con patate arrosto *	6,00€
Hamburger di vitello piemontese con patate arrosto *	6,00€
Gelato alla crema con salsa cioccolato	3,00€
Coppa di frutta con gelato	5,00€
Bouquet	6,00€



Ristorante Sinfonia dei sapori

Starter

Traditional beef tartare with parmesan leaves 🎵	8,00€
Rolled rabbit on salad with balsamic reduction ® 🎵	8,00€
Tomino cheese wrapped in row ham served hot	8,00€
Traditional beef with tuna sauce ® 🎵 (Vitello tonnato)	8,00€
Vegetable pudding with light cheese fondue ®	8,00€
Fried artichoke *	9,00€

® Dishes with this symbol are homemade

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

*Using mostly fresh produce, however some of our dishes are prepared with high quality foods
subjected to the process of slaughtering and low temperature storage

Please report any allergies or food intolerance



Ristorante Sinfonia dei sapori

First dishes

Soup of the day ®	7,00€
Maccheroni with duck ragout flavour with Porto wine * ®	9,00€
Home made noodles “Tagliolini” with ragout of beef * ®	9,00€
Risotto of the day (Minimum for two persons)	9,00€
Hand made Gnocchi with Raschera sauce * ®	9,00€
Classic Piedmontese Agnolotti “Ravioli” with roast sauce * ® 🎵	10,00€

® Dishes with this symbol are homemade

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

*Using mostly fresh produce, however some of our dishes are prepared with high quality foods subjected to the process of slaughtering and low temperature storage.

Please report any allergies or food intolerance



Ristorante Sinfonia dei sapori

Main courses

Selection of cheese with grape mustard and pears mustard ®	7,00€
Mixed salad (green, tomato, carrots, mozzarella, tuna, olives) ®	7,00€
Rabbit wrapped in pancetta “bacon” with herbs ® 🎵	10,00€
Stew of donkey cheek in red wine ® 🎵	10,00€
Thyme duck leg ®	12,00€
Cut sirloin steak with artichoke sauce ®	15,00€
Fillet of beef with gorgonzola ®	15,00€

® Dishes with this symbol are homemade

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

All the main course are accompanied by a contour

* Using mostly fresh produce, however some of our dishes are prepared with high quality foods subjected to the process of slaughtering and low temperature storage.

Please report any allergies or food intolerance



Ristorante Sinfonia dei sapori

Desserts

Tiramisù ®	6,00€
Coppa Sabauda ® 🎵	6,00€
White chocolate and pistachio semifreddo ®	6,00€
Traditional Bounet ® 🎵	6,00€
Bavarian mousse with Marron Glacé ® 🎵	6,00€
Dark chocolate soufflé *®	8,00€
(Please wait 12 minutes)	
Mandarin sorbet with Vodka	
4,00€	
Fruit salad served with ice cream 🎵	5,00€

All the desserts are of our production with the exception of ice cream

® Dishes with this symbol are homemade

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

Please report any allergies or food intolerance



Ristorante Sinfonia dei sapori

Kids menu

Cooked or raw ham	4,00 €
Traditional beef with tuna sauce	5,00 €
Vegetable flan with light fondue	5,00 €
Home made pasta with tomato sauce or ragù	6,00 €
Hand made Gnocchi with Raschera cheese sauce	6,00 €
Agnolotti with butter	6,00 €
Home made Hamburger with roasted potatoes*	6,00 €
Milanese Chicken with roasted potatoes *	6,00 €
Cream ice cream with chocolate sauce	3,00 €
Fruit Cup with Ice Cream	5,00 €
Chocolate pudding	6,00 €