



Ristorante Sinfonia dei sapori

Menu

Antipasti

Tradizionale carne cruda alla monferrina con scaglie di grana 🎵	10,00€
Vitello tonnato 🎵 ®	10,00€
Tomino cotto al forno con verdura di stagione	10,00€
Uovo cotto a bassa temperatura su letto di patate e verdure con fonduta di grana e scaglie di tartufo nero ®	10,00€
Sinfonia di salmone affumicato “di nostra produzione”* ®	€ 10,00

® I piatti con questo simbolo sono fatti in casa

🎵 Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali

*Utilizziamo 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.

Sconto 30% sull'asporto



Ristorante Sinfonia dei sapori

Primi Piatti

Zuppa del giorno ®	11,00€
Strozzapreti trafilati al bronzo con lardo della Valvaraita, cipolla rossa e pecorino romano	11,00€
Tagliolini fatti in casa al ragu * ®	11,00€
Gigli al Sapin * ® (salsa al Raschera e Tartufo Nero)	12,00€
Risotto Zafferano e salsiccia (minimo per due persone)	11,00€
Classici Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto * ® 🎵	12,00€

® I piatti con questo simbolo sono fatti in casa

🎵 Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali

*Utilizziamo 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.

Sconto 30% sull'asporto



Ristorante Sinfonia dei sapori

Secondi

Selezione di formaggi con cugnà ®	11,00€
Coniglio alle olive nere di riviera ® 🎵	12,00€
Tenerissimi guanciotti d'asino al barbera ® 🎵	12,00€
Filetto di vitellone al gorgonzola ®	18,00€
Sottofiletto di Scottona frollatura minima 45 giorni	20,00€
Insalata mista (verde, pomodoro, carote, mozzarella, tonno, olive)	11,00€

® I piatti con questo simbolo sono fatti in casa

🎵 Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali

*Utilizziamo 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.

Sconto 30% sull'asporto



Ristorante Sinfonia dei sapori

Dolci

Tiramisù con savoiardi ® 🎵	6,00€
Semifreddo al cioccolato bianco e pistacchio ® (tempo di preparazione minimo 8 minuti)	6,00€
Soufflé al cioccolato fondente * ® (tempo di preparazione minimo 12 minuti)	8,00€
Tradizionale Bonét ® 🎵	6,00€
Coppa Sabauda con frutta fresca di stagione 🎵	6,00€
Sorbetto al mandarino con Vodka	€ 4,00

® I piatti con questo simbolo sono fatti in casa

🎵 Piatti sinfonia, alla riscoperta dei sapori tradizionali

*Utilizziamo 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.

Sconto 30% sull'asporto



Ristorante Sinfonia dei sapori

Starter

Traditional beef tartare with parmesan leaves 🎵	10,00€
Baked Tomino cheese with vegetable	10,00€
Traditional roasted beef with tuna sauce ® 🎵 (Vitello tonnato)	10,00€
Egg cooked at low temperature on a bed of potatoes with parmesan sauce and sliced black truffle®	10,00€
Home made smoked salmon * ®	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

Fist dishes

Soup of the day ®	11,00€
Home made noodles "Tagliolini" with ragù * ®	11,00€
Saffron Risotto with Italian sausage (Minimum for two persons)	11,00€
Lilies "homemade pasta" with black truffle sauce* ®	12,00€
Classic Piedmontese Agnolotti "Ravioli" with roast sauce * ® 🎵	12,00€
Strozzapreti "home made pasta" with Valvaraita lard, red onion and pecorino romano cheese	11,00€

® 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 ®	11,00€
Rabbit with olives ® 🎵	12,00€
Braised donkey cheek in red wine ® 🎵	12,00€
Fillet of beef with gorgonzola ®	18,00€
Sirloin steak with minimum dry age 45 days	20,00€
Mixed salad (green, tomato, carrots, mozzarella, tuna, olives)	11,00€

® 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€
White chocolate and pistachio semifreddo ® (Takes 8 minutes to prepare)	6,00€
Dark chocolate soufflé *® (Please wait 12 minutes)	8,00€
Traditional Bounet ® 🎵	6,00€
Coppa Sabauda with freash fruit® 🎵	6,00€
Mandarin sorbet with Vodka	4,00€

® Dishes with this symbol are homemade

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

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

Please report any allergies or food intolerance