



Ristorante Sinfonia dei sapori

Menu

Antipasti

Tradizionale carne cruda alla monferrina con scaglie di grana 🎵	11,00€
Tradizionale Vitello tonnato 🎵®	11,00€
Tomino cotto al forno con verdura di stagione	11,00€
Uovo cotto a bassa temperatura su cialda di patate e carciofi con leggera fonduta ®	11,00€
Sinfonia di salmone affumicato “di nostra produzione”* ®	11,00€
Carciofi fritti * ®	13,00€

® 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 di fagioli borlotti e trippa di vitellone ®	13,00€
Strozzapreti trafilati al bronzo con lardo della Valvaraita, cipolla rossa e pecorino romano	13,00€
Gnocchi di patate rigati a mano al Raschera * ®	13,00€
Classici Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto * ® 🎵	14,00€
Risotto agli asparagi (minimo per due persone)	13,00€
Tagliolini fatti in casa al ragù di vitellone * ® 🎵	13,00€

® 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 mostarda d'uva ®	13,00€
Coniglio ai carciofi e olive nere di riviera ® 🎵	14,00€
Tenerissimi guanciotti d'asino al barbera ® 🎵	14,00€
Filetto di vitellone al gorgonzola ®	18,00€
Brasato di vitellone al barbera ®	14,00€

® 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 🎵	11,00€
Baked Tomino cheese with vegetable	11,00€
Traditional roasted beef with tuna sauce ® 🎵 (Vitello tonnato)	11,00€
Egg cooked at low temperature on a bed of potatoes with light cheese fondue ®	11,00€
Home made smoked salmon * ®	11,00€
Fried Artichokes * ®	13,00€

® 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

Bean and tripe soup ®	13,00€
Bronze-drawn Strozzapreti with Val Varaita lard, red onion and pecorino Romano cheese	13,00€
Hand made Gnocchi with Raschera cheese sauce * ®	13,00€
Classic Piedmontese Agnolotti “Ravioli” with roast sauce * ® 🎵	14,00€
Risotto with asparagus (minimum for two people)	13,00€
Home made noodles “Tagliolini” with beef ragout * ® 🎵	13,00€

® Dishes with this symbol are homemade

*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.

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

Please report any allergies or food intolerance



Ristorante Sinfonia dei sapori

Main Courses

Selection of cheese with grape mustard ®	13,00€
Rabbit with artichokes and olives ® 🎵	14,00€
Braised donkey cheek in red wine ® 🎵	14,00€
Fillet of beef with gorgonzola ®	18,00€
Brased beef in Barbera vine ®	14,00€

® Dishes with this symbol are homemade

*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.

🎵 Dishes symphony, the rediscovery of the traditional tastes

All the main course are accompanied by a contour

Please report any allergies or food intolerance



Ristorante Sinfonia dei sapori

Desserts

Tiramisù ®	6,00€
White chocolate and pistacchio 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