



Ristorante Sinfonia dei sapori

Menu

Antipasti

| | |
|---|--------|
| Tradizionale carne cruda alla monferrina con scaglie di grana 🎵 | 12,00€ |
| Tradizionale Vitello tonnato 🎵® | 12,00€ |
| Tomino cotto al forno su cialda di patate | 12,00€ |
| Flan di verdura con leggera fonduta | 11,00€ |
| Sinfonia di salmone affumicato “di nostra produzione”* ® | 12,00€ |

Specialità del periodo

| | |
|---------------------|--------|
| Porcini fritti * 🎵® | 16,00€ |
|---------------------|--------|

Piatti con Tartufo secondo disponibilità

® 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 ® 14,00€

Strozzapreti trafilati al bronzo con lardo della Valvaraita, cipolla rossa e pecorino romano 14,00€

Gnocchi di patate rigati a mano al Raschera * ® 14,00€

Classici Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto * ® 🎵 15,00€

Risotto zafferano e salciccia (minimo per due persone) 14,00€

Specialità del periodo

Tagliolini fatti in casa ai porcini * ® 🎵 16,00€

Piatti con Tartufo secondo disponibilità

® 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 ® | 14,00€ |
| Coniglio alle olive nere di riviera ® 🎵 | 15,00€ |
| Tenerissimi guanciotti d'asino al barbera ® 🎵 | 15,00€ |
| Filetto di vitellone al gorgonzola ® | 19,00€ |

Specialità del periodo

| | |
|--|--------|
| Brasato di vitellone ai funghi porcini ® 🎵 | 17,00€ |
|--|--------|

Piatti con Tartufo secondo disponibilità

® 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 lamponi ® (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 🎵 | 12,00€ |
| Baked Tomino cheese with vegetable | 12,00€ |
| Traditional roasted beef with tuna sauce ® 🎵 (Vitello tonnato) | 12,00€ |
| Vegetable pudding with light cheese fondue ® | 11,00€ |
| Home made smoked salmon * ® | 12,00€ |

Special of the Day

| | |
|-------------------------|--------|
| Fried Porcini mushrooms | 16,00€ |
|-------------------------|--------|

Dishes with Truffle according to availability

® 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

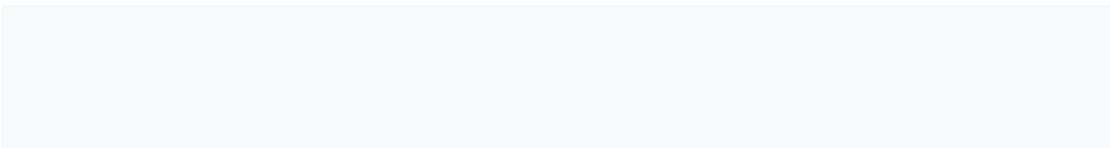
First dishes

| | |
|---|--------|
| Bean and tripe soup ® | 14,00€ |
| Strozzapreti “home made pasta” with Valvaraita lard, red onion and pecorino romano cheese | 14,00€ |
| Hand made Gnocchi with Raschera cheese * ® | 14,00€ |
| Classic Piedmontese Agnolotti “Ravioli” with roast sauce * ® 🎵 | 15,00€ |
| Risotto with saffron and sausage (Minimum for two people) | 14,00€ |

Special of the Day

| | |
|--|--------|
| Home made “Tajarin” with Porcini mushrooms * ® 🎵 | 16,00€ |
|--|--------|

Dishes with Truffle according to availability



® 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 ® | 14,00€ |
| Rabbit with olives ® 🎵 | 15,00€ |
| Braised donkey cheek in red wine ® 🎵 | 15,00€ |
| Fillet of beef with gorgonzola ® | 19,00€ |

Special of the Day

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Braised beef with Porcini mushrooms | 17,00€ |
|-------------------------------------|--------|

Dishes with Truffle according to availability

® 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 raspberries 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