



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 trafiletti al bronzo con lardo della Valvaraita, cipolla rossa e pecorino romano	14,00€
Gnocchi di patate rigati a mano al ragù di vitellone * ®	14,00€
Classici Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto * ® 🎵	15,00€
Risotto al Barbera mantecato al taleggio (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

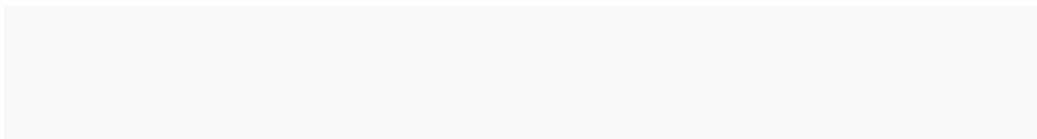
First dishes

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 beef ragout * ®	14,00€
Classic Piedmontese Agnolotti “Ravioli” with roast sauce * ® 🎵	15,00€
Risotto with Barbera wine and taleggio cheese (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