

RISTORANTE GLOSS

Antipasti

Gran piatto di salumi e formaggi <i>Mix of italian cold cuts and cheeses</i>	€ 18
Tomino piemontese con zucchine grigliate e battuto al rosmarino <i>Tomino cheese with grilled vegetables and rosemary</i>	€ 16
Insalata di bresaola e rucola con scaglie di Grana Padano <i>Salad with dry-salted beef, rocket and parmesan cheese</i>	€ 16
Timballetto di melanzane alla parmigiana <i>Aubergine parmigiana</i>	€ 15

Primi piatti

Ravioli di ricotta e spinaci su fonduta di pomodoro e basilico <i>Ricotta and spinach ravioli pasta with tomato and basil sauce</i>	€ 18
Pappardelle fresche con ragù alla bolognese e parmigiano <i>Pappardelle pasta with classic bolognese ragout sauce</i>	€ 18
Rigatoncello all'amatriciana <i>Rigatoncello pasta with amatriciana sauce</i>	€ 16
Crema di verdure con tortellini di carne e salsa al pesto <i>Vegetable cream with meat tortellini pasta and pesto sauce</i>	€ 16

Secondi piatti

Grigliata mista di carne con patata mantecata all'olio <i>Mixed grilled meat with mashed potatoes</i>	€ 22
Tagliata di manzo al pepe nero con cicoria ripassata <i>Sliced meat with black pepper and chicory</i>	€ 22
Arrosto di suino alle ciliegie con caponata di verdure <i>Roast pork with cherries and mix vegetables</i>	€ 19
Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte <i>Milanese chicken chop with fried potatoes</i>	€ 19

Dolci

Tortina di mele con gelato alla vaniglia <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	€ 9
Tiramisù al caffè e cioccolato <i>Tiramisù with chocolate ice cream</i>	€ 9
Sbriciolata di pera con gelato alla nocciola <i>Pear crumbled pie with hazelnut ice cream</i>	€ 9
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 8