



CAFFÈ ALLA
LETTERA



VISTATERRA



Il quotidiano nella versione migliore

Che sia una colazione, una pausa pranzo, un tè pomeridiano, un aperitivo o una cena rilassante, il Caffè alla Lettera ti accompagna nella scelta, attraverso un'offerta culinaria semplice, leggera e genuina.

Concediti il giusto tempo in un luogo di gola e di incontro.

The everyday best

Be it breakfast, lunch, afternoon tea, an aperitif or a relaxing dinner, Caffè Alla Lettera helps you choose from its simple, light and authentic culinary offerings.

Treat yourself to some time out in this gourmet meeting place.

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg CEn°852/04)

Some products are treated by blast chilling (in accordance with EC regulation no. 852/04).

*e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Per qualsiasi dubbio o esigenza non esitate a rivolgervi al nostro personale di sala, sarà lieto di aiutarvi.

**and their derivatives, so long as the processing they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authorities for the base product of which they derive. For particular requirements or questions, please ask our front of house staff, who will be happy to advise you*



FRUTTA A GUSCIO NUTS vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan (*Carya illinoensis*, Wagenh, K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsia*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews, (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis, Wagenh, K. Koch), brazil nuts (Bertholletia excelsia), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts (Macadamia ternifolia) and their products, except nuts used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin.



SEDANO CELERY e prodotti a base di sedano. *And celery-based products.*



SENAPE MUSTARD e prodotti a base di senape. *And mustard-based products.*



SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS e prodotti a base di senape. *And sesame seed-based products.*



**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

In concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide as calculated for products and ready-to-use or reconstituted products according to manufacturers' instructions.



LUPINI LUPINS e prodotti a base di lupini. *And lupin-based products.*



MOLLUSCHI MOLLUSCS e prodotti a base di molluschi. *And mollusc-based products.*



SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES



CEREALI CEREALS Contengono glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, tranne: sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio*; maltodestrine a base di grano*; sciroppo di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, farro, kamut and their derivatives, except: wheat-based glucose syrup, including wheat-based dextrose; wheat-based maltodextrin; barley-based glucose syrup; cereals used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin.*



CROSTACEI CRUSTACEANS e prodotti a base di crostacei. *And crustacean-based products.*



UOVA EGGS e prodotti a base di uova. *And egg-based products.*



PESCI FISH e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

And fish-based products, except: fish gelatin used as a base for the preparation of vitamins or carotenoids; fish gelatin or isinglass used as a clarifier for beer and wine.



ARACHIDI PEANUTS e prodotti a base di arachidi. *And peanut-based products.*



SOIA SOYA e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato*; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di etanolo vegetale prodotto da sterili di olio vegetale a base di soia.

and soya-based products, except: refined soybean oil; mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soya-based natural D-alpha tocopherol succinate; vegetable oils derived from phytosterols and soya-based phytosterol esters; vegetable ethanol esters produced from steriles of soybean-based vegetable oil.*



LATTE MILK e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattulo.

and milk-based products (including lactose), except: milk serum used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin; lactitol.



INSALATE
SALADES

Insalata di foglie, erbe e verdure appena raccolte dal nostro orto

Leaves salad, herbs and fresh vegetables our garden



€ 8,00

Pomodori cuori di bue, olive taggiasche e fagiolini con filettini di tonno di Favignana sott'olio

Tomatoes salad with olives, French beans and Favignana tuna fillets



€ 12,00

Cuori di lattuga con petto di pollo alla piastra, Parmigiano Reggiano e crostini di pane croccanti

Lettuce salad with grilled chicken, Parmigiano Reggiano cheese and crunchy croutons



€ 12,00



PANINI SANDWICHES

Pane di segale con trota di Pont Canavese
marinata e condimento al rafano

*Rye bread with marinated local trout, horseradish
and mascarpone cream*



€ 8,00

Pane schiacciato con prosciutto e formaggio

Flat bread with ham and cheese



€ 8,00

Focaccia al rosmarino, mocetta delle Valli e
formaggio di capra

*Rosemary flat bread with mocetta from our Valleys
and goat cheese*



€ 8,00

Toast croque monsu

*White bread with cooked ham, cheese and farm
butter*



€ 8,00

“Bruschetta “di pane casereccio con verdure alla
piastra

*Bruschetta of home-made bread with grilled
vegetables*



€ 8,00

Tutti i panini sono accompagnati da verdure di
stagione preparate dal nostro Chef.

*All our sandwiches are served with seasonal
vegetables prepared by Our Chef.*



**DOLCI
DESSERT**

Crostata meringata al limone
Lemon tart with meringue



€ 6,00

Tiramisù Vistaterra
Tiramisù Vistaterra style



€ 6,00

Semifreddo allo yogurt con frutti di bosco
marinati alla menta

*Yoghurt parfait with marinated wild berries and
mint*



€ 6,00

Gelato e sorbetti
Ice cream and sorbet

€ 5,00

Fragole marinate con gelato al passito di Caluso
Marinated strawberries with Passito wine ice cream

€ 6,00



**ANTIPASTI
STARTER**

Insalata di verdure cotte e crude con uovo
colante e acciughe fritte

*Raw and cooked vegetables with poached egg and
deef fried anchovies*



€10,00

Giardiniera fatta in casa con mantecato di capra
all'erba cipollina e terra di olive

*Home-made sweet and sour vegetables with goat
cheese cream, chives and black olives powder*



€10,00

Filettini di tinca di Ceresole scottati con
panzanella di verdure al basilico

Fillet of Ceresole tench with vegetables and basil



€ 12,00

Prosciutto crudo stagionato 24 mesi e mozzarella
di bufala

*Parma ham aged 24 mouths and buffalo's milk
mozzarella*



€ 12,00

Carpaccio di fassona con stracciatella di latte
fresco, cedro e crema di lattuga del nostro orto
*Fassona beef carpaccio with fresch cheese, citron
and lettuce cream*



€ 12,00



PRIMI MAIN COURSE

Vellutata tiepida di carote al limone con grano spezzato allo zenzero marinato e menta
Carrots and scented lemon cream with bulgur, mint and marinated ginger



€ 10,00

Zuppa di cereali e quinoa con piccole verdure
Cereals and quinoa soup with vegetables



€ 10,00

Ravioli del plin alle verdure su crema di pomodoro fresco e basilico
Home-made vegetables ravioli with tomato and basil sauce



€ 12,00

Parmigiana di melanzane secondo tradizione
Aubergine casserole



€ 12,00

Maltagliati di farina di canapa con patate, fagiolini e pesto di basilico senz'aglio
Home-made hemp pasta with potatoes, French beans and pesto without garlic



€ 12,00



SECONDI SECOND COURSE

Filetto di trota gratinato alle erbe su caponata agrodolce di verdure e uva passa
Trout Fillet gratinated with herbs and sweet and sour of vegetables and raisin



€ 18,00

Storione in guazzetto di pomodoro pinoli e olive
Sturgeon stewed with tomato sauce, pine nuts and olives



€ 20,00

Polletto di fattoria rosolato al limone e rosmarino con le sue verdure in tegame

Casserole of farm-yard chicken and vegetables

€ 18,00

Sottofiletto di Vitello alla milanese con patate arrostiti

Breaded veal "milanese style" with roasted potatoes



€ 18,00

Filetto di fassone alla piastra con verdure grigliate al basilico

Grilled fassona beef fillet with vegetables and basil

€ 20,00