



## ANTIPASTI/APPETIZERS

WE ARE  
FOOD

36,00 €

Assiette Royale (2pax – tempo di attesa dai 8-10 min) 1.7.12

Salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto,

Porchetta cotta, mossetta nostrana, salame nostrano, bresa'ola, prosciutto cotto d'aquila, soppressa, cap'ora stagionata, petto d'anatra affumicato,

Fontina DOP d'alpeggio, toma di Gressoney, toma al ginepro, crottinato di capra, formaggi di capra al errette  
Mostarde senapate ai frutti, mostarda alle mele renette, cipolle rosse caramellate e cetrioli in agrodolce. Grissini e pane.

*Cold cuts and cheeses served with fried gnocco,*

*Porchetta, mossetta from our region, local salami, bresa'ola, cooked ham d'aquila, soppressa, aged cap'ora, smoked duck breast,*

*Fontina DOP d'alpeggio, toma di Gressoney, juniper-flavored toma, goat's crottin, goat cheese with herbs  
Fruit mustards, apple mostarda, caramelized red onions and sweet and sour cucumbers. Breadsticks and bread*



22,00 €

Battuta di manzo\*\*, spugnole\*, gramolada e grano saraceno 5.6.8.9.10.11.12

*Beef tartare\*\*, morels\*, gremolada and buckwheat*



26,00 €

Salmerino alpino marinato agli agrumi, il suo caviale, carote alla brace, ravanelli e kefir 3.4.6.7.9.10.11.12

*Citrus-marinated char, its caviar, grilled carrots, radishes and kefir*

22,00 €

Uovo poché crocante su cicoria\* ripassata, fondo di vitello\*\*, foie gras\* 1.3.5.6.7.9.10.11.12

*Crispy poached egg on sautéed chicory\*, veal fondo\*\*, foie gras\**

22,00 €

Uovo poché crocante su cicoria\* ripassata e Crottin 1.3.5.6.7.9.10.11.12

*Crispy poached egg on sautéed chicory\* and Crottin*



22,00 €

Sauté di verdure su colatura di pomodorini gialli, maionese vegana alle erbe e pane guttiau 1.5.6.7.8.9.10.11.12.13

*Sautéed vegetables on yellow tomato dressing, vegan herb mayonnaise and guttiau bread*



IL COPERTO PER IL SERVIZIO SERALE È DI € 3,00

€ 3,00 COVER CHARGE FOR DINNER SERVICE



PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI  
CONSULTA L'ULTIMA PAGINA DI QUESTO MENU

FOR MORE INFORMATION ON ALLERGENS,  
SEE THE LAST PAGE OF THIS MENU



\*PRODOTTO SURGELATO

\*FROZEN PRODUCT



\*\* ALCUNI PRODOTTI FRESCI POTREBBERO ESSERE  
SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA  
AI SENSI DEL REG. CE 853/04 DEL MANUALE HACCP

\*\* SOME FRESH PRODUCTS MAY BE SUBJECT TO  
RAPID BLAST CHILLING IN ACCORDANCE WITH  
REG. EC 852/04 - HACCP GUIDELINES



\*\*\* FATTO DIRETTAMENTE DAL NOSTRO  
LABORATORIO ARTIGIANALE

\*\*\* MADE IN OUR ARTISANAL LAB



PER LA FONTINA DOP E IL FORMAGGIO VALDOSTANO  
IL CONSUMO È SCONSIGLIATO AI BAMBINI DI ETÀ  
INFERIORE AI 10 ANNI

FOR FONTINA AND VALLE D'AOSTA CHEESE,  
CONSUMPTION IS NOT RECOMMENDED FOR  
CHILDREN UNDER 10 YEARS OF AGE



## PRIMI PIATTI

• FIRST COURSES •

24,00 €

Tagliolini\*\* fatti in casa, ragù di cortile, olive taggiasche, pomodori secchi e spuma di Grana Padano 24 mesi 1.3.5.7.8.9.10.11.12

*Homemade tagliolini\*\*, courtyard ragù, Taggiasca olives, dried tomatoes and 24-month Grana Padano foam* 1.3.5.7.8.9.10.11.12

24,00 €

Ravioli al nero\*\*, farciti di branzino, in salsa di acqua pazza\*\*, polvere di capperi e olio evo aromatizzato al basilico 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.14

*Black ravioli\*\*, filled with sea bass, in acqua pazza\*\* sauce, caper powder and basil-flavoured extra virgin olive oil* 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.14



22,00 €

Fusilloni selezione Cavalieri, zucchine, i suoi fiori, peperoni e mandorle tostate 1.5.6.8.9.10.11.12

*Cavalieri selection fusilloni, courgettes, their flowers, peppers and toasted almonds* 1.5.6.8.9.10.11.12



22,00 €

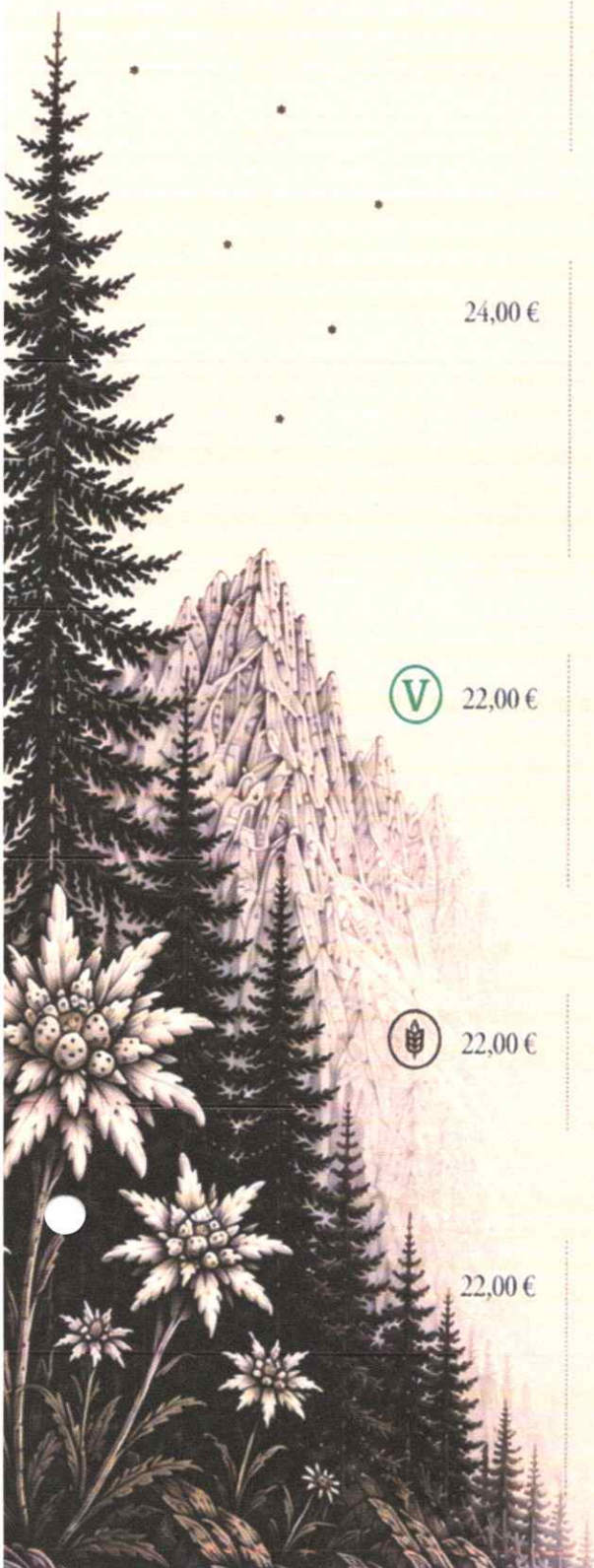
Risotto alle ortiche\*\*, toma di Gressoney e cervo affumicato 5.6.7.8.9.10.11.12

*Nettle\*\* risotto, toma di Gressoney and smoked deer* 5.6.7.8.9.10.11.12

22,00 €

Gnocchi di patate\*, salsa di piselli e basilico, burrata allo zafferano e guanciaie croccante 1.3.5.6.7.8.9.10.11.12

*Potato gnocchi\*, pea and basil sauce, saffron burrata and crispy guanciaie* 1.3.5.6.7.8.9.10.11.12



## SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



WE ARE  
FOOD



30,00 €

Petto d'anatra glassato al pepe sichuan,  
bietole colorate e pomme fondant 5.6.7.8.9.10.11.12

*Sichuan pepper-glazed duck breast,  
mixed Swiss chard and caramelised apples*

5.6.7.8.9.10.11.12



28,00 €

Stinco d'agnello\*\* , morbido di patate alla  
vaniglia bourbon e finferli\* 5.6.7.8.9.10.11.12

*Lamb shank, tender potatoes with  
bourbon vanilla and chanterelle mushrooms*

5.6.7.8.9.10.11.12

30,00 €

Filetto di pesce alla piastra\*\* (secondo  
disponibilità di mercato) asparago di mare e  
verdure estive 1.3.4.5.6.9.10.11.12

*Grilled fish fillet\*\* (subject to market availability)  
sea asparagus and summer vegetables*

1.3.4.5.6.9.10.11.12

28,00 €

Filetto di maialino\*\* al chutney al mango,  
cipollotto alla brace e melanzana

1.3.4.5.6.9.10.11.12

*Pork fillet\*\* , mango chutney, grilled spring  
onion and baby aubergine 1.3.4.5.6.9.10.11.12*



28,00 €

Seitan alla griglia, laccato al miso e soia con  
semi di sesamo tostati e pak-choi

1.5.6.8.9.10.11.12

*Grilled seitan, glazed with miso and soy with  
toasted sesame seeds and pak-choi*

1.5.6.8.9.10.11.12



## LA NOSTRA BRACE

*(disponibile soltanto il venerdì e sabato sera)*

---

## OUR GRILL

*(available only on Friday and Saturday evenings)*

---



70,00 €

Costata di manzo Tomahawk \*\* per 2 persone (circa 1kg - 1,100kg)

*Rib-Eye steak Tomahawk \*\* for 2 people (about 1kg - 1,100kg)*



35,00 €

Entrecote di manzo irlandese \*\*

*Irish beef entrecote \*\**



35,00 €

Galletto ruspante alla brace \*\*

*Barbecued free-range cockerel \*\**



35,00 €

Short ribs di manzo \*\*, accompagnate da salsa chimichurri 5.6.8.9.10.11.12

*Beef short ribs\*\*, served with chimichurri sauce 5.6.8.9.10.11.12*

Tutte le nostre portate sono accompagnate da verdure grigliate e patate

*All our courses are accompanied by grilled vegetables and potatoes*



# MENU LUNCH

• LUNCH MENU •

WE ARE  
FOOD

## insalate/ salads

18,00 €

Poke Bowl: riso Jasmine, gamberi\*, mango, cetriolo, anacardi e salsa al miso bianco 1.2.4.5.6.7.8.9.10.11.12

*Poke Bowl: Jasmine rice, prawns\*, mango, cucumber, cashews and white miso sauce 1.2.4.5.6.7.8.9.10.11.12*

18,00 €

Poke Bowl: farro, pulledpork\*, coleslaw, mais grigliato, briciole di panko alla paprika 1.5.6.7.8.9.10.11.12

*Poke Bowl: spelt, pulledpork\*, coleslaw, grilled corn, panko breadcrumbs with paprika 1.5.6.7.8.9.10.11.12*

18,00 €

Caesar Salad: insalata, pollo grigliato, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar 1.7

*Caesar Salad: salad, grilled chicken, bacon, parmesan shavings, bread croutons, caesar dressing 1.7*

18,00 €

Insalata 4810: insalata verde, motzetta, Fontina DOP, mele renette, crostini di pane nero e vinaigrette ai lamponi 1.7.12

*4810 Salad: green salad, motzetta, Fontina DOP, renette apples, black bread crostini and raspberry vinaigrette 1.7.12*



## MENU LUNCH

• LUNCH MENU •

WE ARE  
FOOD

### insalate/ salads

18,00 €

Club Sandwich: pollo, pomodora, uovo, bacon, insalata, mayonese  
accompagnato da patate\* 1.3.7

*Club Sandwich: chicken, tomato, egg, bacon, salad, mayonnaise  
served with potatoes\* 1.3.7*

18,00 €

Hamburger "4810": Hamburger di manzo\*, fontina DOP, bacon, pomodora, insalata,  
pane ai cereali\* e semini accompagnato da patate\* 1.6.7.11

*Hamburger "4810": beef hamburger\*, Fontina DOP, bacon, tomato, salad,  
cereals\* and seeds bread served with potatoes\* 1.6.7.11*

18,00 €

Scrocchiarella\*, burrata, pomodori secchi e culatello 1.7

*Scrocchiarella\*, burrata, dried tomatoes and culatello 1.7*

18,00 €

Avocado toast: Pan brioche\*, guacamole\*, salmone fumé e erba cipollina 1.3.4.7

*Avocado toast: Brioche bread\*, guacamole\*, smoked salmon and chives 1.3.4.7*



## DESSERT

10,00 €

### Caffè Gourmet\* \* \*\*\*

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

*Espresso served with a selection of 5 homemade pastries* 1.3.5.6.7.8.11.12

8,50 €

### Sfogliatina di mele e nocciola\* \* \*\*\* 1.3.7.8

Accompagnata da crema inglese e vaniglia

*Apple and hazelnut puff pastry\* \* \*\*\**

*Served with custard and vanilla* 1.3.7.8

8,50 €

### “La Mousseline”\* \* \*\*\*

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato, finita con soffice crema chantilly, petali di mandorle tostate e caramello 1.3.7.8

*Meringue cooked in a bain-marie on a salted caramel base, topped with soft Chantilly cream, toasted almond petals, and caramel* 1.3.7.8



9,00 €

### “4810 Summer Edition”\* \* \*\*\*

con cuore di marshmallow al frutto della passione 3.4.7.8

*with a passion fruit marshmallow centre* 3.4.7.8



8,50 €

### Semifreddo al popcorn e caramello\* \* \*\*\* 3.7.8

*Popcorn and caramel semifreddo\* \* \*\*\** 3.7.8



8,50 €

### La nostra proposta vegana\* \* \*\*\* 1.7.8

*Our vegan menu\* \* \*\*\** 1.7.8

Spicy aspik all'ananas con biscottini cocco e cioccolato

*Spicy pineapple aspik with coconut and chocolate biscuits*

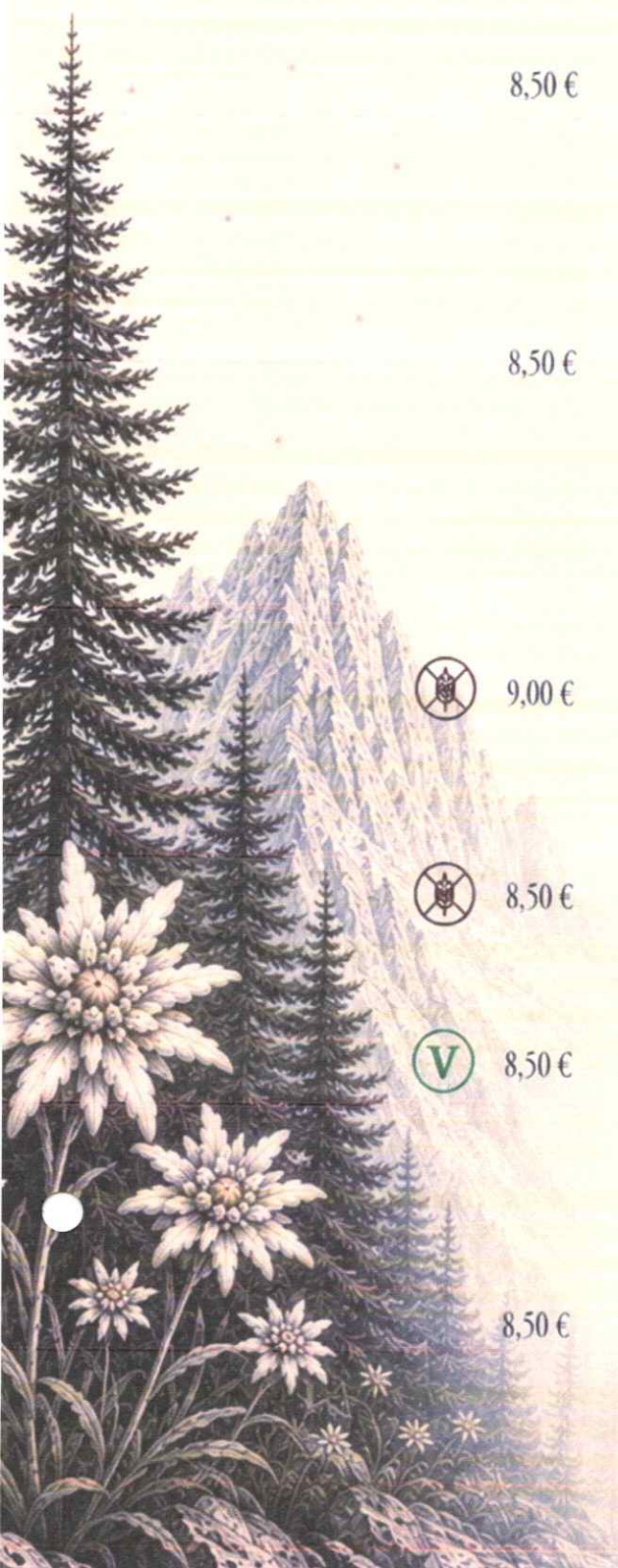
8,50 €

### Le proposte del giorno\* \* \*\*\*

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi 1.3.5.6.7.8.11.12

*Today's Specials*

*Ask our staff for dessert specials* 1.3.5.6.7.8.11.12






## GELATI ARTIGIANALI

### *Artisanal Gelato*

7,00 €



Gelati di nostra produzione (3 gusti) 3.7.6.8  
*Our homemade gelato (3 flavours) 3.7.6.8*

- *Vaniglia,*  
*Vanilla*
  
- *Cioccolato,*  
*Chocolate*
  
- *Pistacchio,*  
*Pistachio*
  
- *Nocciola,*  
*Hazelnut*
  
- *Variegato all'amarena,*  
*Amarena cherry ripple*
  
- *Limone (sorbetto),*  
*Lemon (sorbet)*
  
-  *Lampone (sorbetto)*  
*Raspberry (sorbet)*

## ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI



### NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI DELLE TRACCE DI ALLERGENI

(Indicati nella Direttiva 2003/89/CE e nei successivi aggiornamenti e riproposti nell'Allegato II dal regolamento FIAC.)

- 1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:**
  - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - Maltodestrine a base di grano;
  - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**

(Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
  - Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia 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 succitato D-alfa naturale a base di soia;
  - Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - Estere di standolo vegetale prodotto da sterili da olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
  - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - Lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8. Frutta a guscio vale a dire:**

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coorylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carta Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadam o noci del Queensland (*Macadam tetraphylla*) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

## ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES



**OUR PRODUCTS MAY CONTAIN THE FOLLOWING TRACES OF ALLERGENS**  
(Listed in Directive 2003/89/EC and nei subsequent updates and in Annex II of the Fiac Regulations)

1. **Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridizations, and products derived thereof, except:**
  - Glucose syrup made from wheat, including dextrose;
  - Malt dextrin made from wheat;
  - Glucose syrups based on barley;
  - Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Shellfish and products made with shellfish.**
3. **Eggs and egg-based products.** (Includes eggs of all species of egg-bearing animals).
4. **Fish and fish-based products, except:**
  - Fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - Gelatine or Isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
5. **Peanuts and peanut-based products.**
6. **Soybeans and soybean-derived products, except:**
  - Refined soybean oil and fat;
  - Natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha, tocopherol natural D-alpha, tocopherol soy-based natural D-alpha tocopherol succinate;
  - Vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy.
7. **Milk and milk-based products (including lactose), except:**
  - Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - Lactitol (this includes cow, goat, sheep milk and any product derived from them).
8. **Nuts, namely:**

Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coorylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifoliae*) and products made with these nuts, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and celery-based products.**
10. **Mustard and mustard-based products.**
11. **Sesame seeds and products made with sesame seeds.**
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l expressed in terms of total amount of SO<sub>2</sub> to be calculated for ready-made products or products that have been reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
13. **Lupin and lupin-based products.**
14. **Molluscs and products made with molluscs.**