



M E N U L U N C H

— L U N C H M E N U —

- 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*
- 18,00 € Randonneur roast di patate, 3 uova, bacon croccante e fontina DOP 1.3.7
Randonneur potato rösti, 3 eggs, crispy bacon and Fontina DOP 1.3.7





M E N U L U N C H

— L U N C H M E N U —

insalate/ salads

- | | |
|---------|--|
| 18,00 € | <p>Poke Bowl: riso Jasmine, gamberi*, mango, cetriolo, anacardi e salsa al miso bianco 1.2.4.5.6.7.8.9.10.11.12</p> <p><i>Poke Bowl: Jasmine rice, prawns*, mango, cucumber, cashews and white miso sauce</i></p> <p>1.2.4.5.6.7.8.9.10.11.12</p> |
| 18,00 € | <p>Poke Bowl: farro, pulledpork*, coleslaw, mais grigliato, briciole di panko alla paprika 1.5.6.7.8.9.10.11.12</p> <p><i>Poke Bowl: spelt, pulledpork*, coleslaw, grilled corn, panko breadcrumbs with paprika</i></p> <p>1.5.6.7.8.9.10.11.12</p> |
| 18,00 € | <p>Caesar Salad: insalata, pollo grigliato, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar 1.7</p> <p><i>Caesar Salad: salad, grilled chicken, bacon, parmesan shavings, bread croutons, caesar dressing 1.7</i></p> |
| 18,00 € | <p>Insalata 4810: insalata verde, motzetta, Fontina DOP, mele renette, crostini di pane nero e vinaigrette ai lamponi 1.7.12</p> <p><i>4810 Salad: green salad, motzetta, Fontina DOP, renette apples, black bread crostini and raspberry vinaigrette 1.7.12</i></p> |



ANTIPASTI/APPETIZERS

36,00 €

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

Salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto,
Porchetta cotta, messata nostrana, salicce nostrane, boudeun, prosciutto cotto d'agnello, soppressa,
coppa stagionata, petto d'anatra affumicato,
Fontina DOP d'alpeggio, toma di Gressoney, toma al ginepro, carbonito di capra, formaggi di capra di
grotta.
Mostarda senapata ai fichi, mostarda alle mele renette, cipolle rosse caramellate e cetrioli in agrodolce.
Grissini e pane.

*Cold cuts and cheeses served with fried gnocco,
Porchetta, messata from our region, local sausages, boudeun, cooked ham d'agnello, soppressa, aged coppa, smoked
duck breast,
Fontina DOP d'alpeggio, toma di Gressoney, juniper-flavored toma, carbonito di capra, cave-aged goat cheese.
Fig mustards, apple mostarda, caramelized red onions and sweet and sour cucumbers. Breadsticks and bread.*



22,00 €

Battuto di manzo**, spugnole*, gremolade e grano saraceno 5.6.8.9.10.11.12

*Beef tartare**, morels*, gremolade 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 croccante 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 croccante su cicoria* ripassata e Crottin 1.3.5.6.7.9.10.11.12

Crispy poached egg on sautéed chicory and Crottin*



22,00 €

Sautè di verdure su colatura di pomodorini gialli, maionese vegana alle erbe e pane guttau 1.5.6.7.8.9.10.11.12.13

Sautéed vegetables on yellow tomato dressing, vegan herb mayonnaise and guttau 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 freschi 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*
- 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*
- ④ 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
- ⑤ 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*
- 22,00 € Gnocchi di patate*, salsa di piselli e basilico, burrata allo zafferano e guanciale croccante 1.3.5.6.7.8.9.10.11.12
Potato gnocchi, pea and basil sauce, saffron burrata and crispy guanciale*



SECONDI PIATTI

— MAIN COURSES —



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



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

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*

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*

29,00 €

Entrecote di manzo Irlandese** alla piastra con patate e insalata 1

*Grilled Irish beef entrecote** with potatoes and salad*



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



LA NOSTRA BRACE

OUR GRILL

PERIODI DELLA BRACE

luglio – agosto *tutti i giorni*

13 settembre – 30 novembre *Venerdì e Sabato*

July – August: every day · 13 Sep–30 Nov: Fri & Sat

- | | |
|---------|---|
| 70,00 € | Costata di manzo Tomahawk ** per 2 persone (circa 1kg - 1,100kg)
<i>Rib-Eye steak Tomahawk ** for 2 people (about 1kg - 1,100kg)</i> |
| 35,00 € | Entrecote di manzo irlandese **
<i>Irish beef entrecote **</i> |
| 35,00 € | Galletto ruspante alla brace **
<i>Barbecued free-range cockerel **</i> |
| 35,00 € | Short ribs di manzo **, accompagnate da salsa chimichurri 5.6.8.9.10.11.12
<i>Beef short ribs **, served with chimichurri sauce 5.6.8.9.10.11.12</i> |

Tutte le nostre portate sono accompagnate da verdure grigliate e patate
All our courses are accompanied by grilled vegetables and potatoes



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* * * * * 7.8

Our vegan menu * * * * 7.8*
Spicy aspik all'ananas con biscottini cocco e cioccolato
Spicy pineapple aspic 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



9,00 €

Sorbetto al pompelmo rosa 12

accompagnato dal gin scelto dal nostro barman Fabrizio — sorpresa!!
Pink grapefruit sorbet paired with a gin chosen by our barman Fabrizio — a surprise!!





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)*



– Pompelmo rosa *Pink grapefruit*





SIMBOLI & ALLERGENI

— Symbols & allergens —



SENZA GLUTINE

Gluten free



VEGANO

Vegan

-
- € Il coperto per il servizio serale è di € 3,00 · *€ 3,00 cover charge for dinner*
- * *service*
Prodotto surgelato · *Frozen product*
- ** Alcuni prodotti freschi 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*
-

ALLERGENI · ALLERGENS

Reg. UE 1169/2011 · i numeri accanto ai piatti indicano gli allergeni presenti

- | | | | |
|---|--------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Glutine · <i>Gluten</i> | 8 | Frutta a guscio · <i>Nuts</i> |
| 2 | Crostacei · <i>Crustaceans</i> | 9 | Sedano · <i>Celery</i> |
| 3 | Uova · <i>Eggs</i> | 10 | Senape · <i>Mustard</i> |
| 4 | Pesce · <i>Fish</i> | 11 | Sesamo · <i>Sesame</i> |
| 5 | Arachidi · <i>Peanuts</i> | 12 | Solfiti · <i>Sulphites</i> |
| 6 | Soia · <i>Soya</i> | 13 | Lupini · <i>Lupin</i> |
| 7 | Latte e lattosio · <i>Milk</i> | 14 | Molluschi · <i>Molluscs</i> |

