

Per aprire il Pasto

Flan al Castelmagno su salsina leggera	X
"Lasagnetta" fredda di magatello	æ
Pane nero, lardo al miele€ 14.00 e salumi tipici delle nostre valli	
Culatello nostra riserva, pomodorini	Ø
Tartare* di lago (secondo il pescato), condita	
Nido di polenta con uovo€ 11.00 alla fonduta di formaggio ossolano	0



I Primi piatti...

Tagliolini all'ortica Pastificio Morelliai pomodorini colorati e basilico fresco	€ 14.00 ∨
Risottino ai funghi porcinie bollicine in mantecazione	€ 15.00 🗷
Ravioli di brasato e verdure al burro nocciola	€ 13.00
Fusilli all'aglio nero, fagioli cannelliniin due consistenze e peperoncino	€ 14.00 🚳
Tagliatelle fatte in casa al ragù di anatra,zeste di arance e pepe al mulinello	€ 14.00
Vellutata di carote al sedano e mela verde (servita fredda)	€ 13.00 🐼 🛭
Minestrone di verdure fresche	€ 12.00



...e i nostri secondi...

Filetto di lucioperca con cipollotti brasatie friggitelli in salsa	€ 17.00
Pesce persico al pan grattato, champignonssaltati al prezzemolo e salsa tartara	€ 18.00
Filetto di manzo alla griglia, accompagnatoda verdure grigliate e patate al pepe	€ 26.00 🐼
Spalla di agnello* cotta a bassa temperatura,€ crema di pomodoro e yogurt pepato, prugne stufate	€ 18.00
I nostri spiedini* di carne e verdure	€ 20.00 😿
Costata di angus alle erbe aromatichecotta al grill, patate alle cipolle	€ 28.00
Coscia di anatra cotta confit, tortinodi patate e mele caramellate	€ 20.00 🐼
Frittata di carciofi e parmigiano	€ 13.00⊗ 🔽



Per terminare il pasto...

Degustazione di formaggi Piemontesi con miele e confetture tipiche 5 tipologie:	€ 13.00 € 18.00
Bavarese al Moscato d'Asti e salsa alle nocciole	€ 9.00
Cassata rivisitata alla Piemontese	€ 9.00 &
Crema catalana al profumo di rose e agrumi	€ 9.00 &
Composizione ai 3 cioccolati	€ 9.00
La nostra variazione di un creme caramelin nido croccante	€ 9.00