

Antipasti | Starters

Uovo poche' cotto a bassa temperatura con fonduta al Bettelmatt e balsamico

Low-temperature poached egg with Bettelmatt cheese fondue and balsamic glaze



16.-

Crudo di manzo, bagna cauda Terra Rossa, salsa ai lamponi, mostarda di cipolle rosse e finocchi croccanti *

Raw beef, Terra Rossa bagna cauda, raspberry sauce, red onion mustard and crunchy fennel



16.-

Trota salmonata confit con gel al mandarino e salsa pil pil

Confit salmon trout with mandarin gel and pil pil sauce



16.-

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con salsa tonnata, cialda piemontese, sale alle acciughe, crumble di olive nere e polvere di capperi

Low-temperature cooked Pork fillet with tuna sauce, Piedmont waffle, anchovies salt, black olives crumble and caper powder



16.-

Caponeit vegetariano al cuore di lenticchie con humus di arachidi

Vegetarian caponeit with lentils and peanut humus



14.-

Primi Piatti | first Courses

Spaghettoni quadrati alla bottarga di manzo, burro fumè e limone

Squared spaghetti with beef dried bottarga, smoked butter and lemon



16.-

Agnolotti al cuore morbido di brasato e la sua salsa

Agnolotti filled with Brasato and its sauce



18.-

Risotto mantecato allo stravecchio Ossolano, mascarpone e glassa ai lamponi *

Creamed risotto with Ossolan stravecchio cheese, mascarpone and raspberry glaze



16.-

Gnocchi di castagne Ossolani con fonduta al baceneggio

Ossolani chestnuts gnocchi with baceneggio cheese fondue



15.-

Paccheri con crema e scaglie di tartufo nero

Paccheri with black truffle cream and flakes



16.-

Secondi Piatti | Maincourses

Il coniglio a modo nostro con salsa tartara, demi glace, indivia belga e cipolla rossa

Our way rabbit with tartar sauce, demi glace, Belgian endive and red onion



22.-

Filetto di cervo cotto a bassa temperatura, cacao e patate viola

Low-temperature cooked deer fillet with cocoa and purple potatoes



26.-

Guancia di vitello piemontese con la sua salsa con polenta tipica ossolana

Piedmontese veal cheek with its sauce with typical Ossola polenta



24.-

Branzino con au jus di pesce e bietoline di campo al cumino

Sea bass with fish au jus and cumin flavored field chard



24.-

Filetto di manzo garronese con cavolo cappuccio viola croccante e au jus al Prunent

Garronese Beef fillet with crispy purple cabbage and Prunent wine flavored jus



26.-

Dessert

Baciati dalla Dama, mousse al cioccolato bianco e mandorle tostate

Lady's Kiss, white chocolate mousse and toasted almonds



9.-

Piramide di Gianduiotto con pan di spagna e crumble ai cereali

Gianduiotto Pyramid with sponge cake and cereal crumble



9.-

Semi sfera glassata al cremino su cialda di savoiardi fatti in casa

Creamy semi sphere on homemade savoiardi biscuit



9.-

Dalle Alpi al Sol Levante, cake soffice alle castagne, cioccolato, mandorle, green tea matcha e frutti di bosco

From Alps to the Rising Sun, soft chestnut cake, chocolate, almonds, matcha green tea and wild berries



9.-

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

(Bettelmat, Nostrano 40 giorni, Nostrano 12 mesi, taleggio di baceno, Stagionato di Capra, Capreggio, con mostarda e gel di birra)

Local cheese platter with moustard jam and beer gel



18.-

