

# Antipasti

## Starters

**Prosciutto crudo della Val Vigizzo con cremoso di sedano rapa tiepido**  
Val Vigizzo raw ham with warm celeriac cream



**Battuta di manzo con nocciole IGP, timo e giardiniera alla piemontese**  
Beef tartare with IGP hazelnuts, thyme and pickled vegetables Piedmontese style



### Tagliere gourmet

Salame d'oca cotto, bresaola di cervo, mortadella ossolana e salamino di cervo, serviti con una selezione di composte assortite di accompagnamento

### Gourmet platter

Cooked goose salami, venison bresaola, mortadella from Ossola and venison salami, served with a selection of assorted accompanying compotes



   
vegan  
gluten  
free

**Timballo di farina di mais e grano saraceno, funghi porcini e cannellini**

Timbale of corn and buckwheat flour, porcini mushrooms and cannellini beans



# Dessert

## Desserts

**Crostatina con frutti di bosco**  
Home made artisan tart with berries



   
vegan  
gluten  
free

**Tiramisù della tradizione**  
Homemade traditional tiramisù



**Millefoglie di sfoglia con crema di vaniglia e frutti rossi**  
Puff pastry with vanilla cream and red fruits



**Tortino morbido al cioccolato con salsa allo zabaione**  
Soft chocolate cake with zabaglione sauce



  
gluten  
free

**Sorbetto di limone aromatizzato a piacere**  
Lemon sorbetto



# Primi piatti

First courses

Risotto Carnaroli al profumo di bosco con funghi porcini  
Carnaroli risotto with forest scent and porcini mushrooms



Pappardelle al ragù di capriolo e rosmarino  
Pappardelle with venison ragout and rosemary



Raviolo di trota salmonata con fumetto di pesce e aneto fresco  
Salmon trout ravioli with fish stock and fresh dill



Gnocchetti all'ossolana con brunoise di zucca  
Ossola gnocchi with pumpkin brunoise



Zuppa di rapa e verza  
Turnip and cabbage soup

# Secondi piatti

Main courses

Filetto di scottona al marsala e foie gras su mela caramellata  
Beef fillet with marsala and foie gras on caramelized apple



Tranci di ombrina con crema di topinambur, chips di patate viola e olio al rosmarino  
Croaker fillet with sunchoke cream, purple potato chips and rosemary oil



Cappello del prete al vino rosso di Nebbiolo e tortino di polenta  
"Priest's hat" with Nebbiolo red wine and polenta pie



Quiche lorraine integrale con verdure e tofu  
Wholemeal quiche lorraine with vegetables and tofu



Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie o intolleranze / Please inform the waiters in case of allergies or intolerances

Legenda allergeni / Allergens legend:

