

Menù degustazione “fidatevi e lasciatemi fare!”

Cinque portate € 50.00
con abbinamento vini 4 calici € 75.00

Acqua, caffè esclusi

*il menù verrà servito a tutti i commensali dello stesso tavolo.

Da condividere...

La selezione di salumi con giardiniera di verdure € 16,00
(1 12)

Il prosciutto crudo da maiali bianchi allevati a ghiande
“Serrano Gran Riserva 18 mesi” € 18,00

La selezione di formaggi € 16,00 (7 8 10)

La selezione di salumi e formaggi € 20,00 (7 8 10)

Il pane, il burro e le acciughe del Mar Cantabrico € 16,00
(1 4 7)

Antipasti

Il “Capunet” con fonduta di toma del Lago d’Orta
(involtini di verza con carne di manzo e vitello)
€ 16,00 (1 3 7 9)

“Fave e Cìcoria” con salam Cheuit Valsesiano
€ 16,00 (1 9)

Il baccalà* mantecato con polenta croccante e
salsa ai peperoni
€ 16,00 (4 7 9)

La mousse di funghi porcini con gamberi* rosolati e
chips di riso
€ 16,00 (2 9)

Le foglie e i fiori usati nelle preparazioni sono tutti edibili

Primi Piatti

I ravioli ai tre arrosti con il suo sugo di cottura e timo
€ 16,00 (1 3 7 9)

Il risotto con cosce di quaglia arrosto, il suo sugo di cottura
e grasso d'alpe "Monscera"*
(minimo due persone) € 18,00 (7 9)

I tagliolini di pasta fresca allo zafferano con funghi porcini
€ 16,00 (1 3 7 9)

*I dischi volanti "pasta di semola biologica 100% grani
antichi" con burro da panna acidificata, cozze, patate e
pecorino affumicato naturale a caglio vegetale*
(formato di pasta artigianale dalla forma tonda e attorcigliata ispirato al famoso
avvistamento Ufo avvenuto a Firenze nel 1954)
€ 16,00 (1 7 9 14)

Secondi Piatti

*La coscia d'oca cotta nel fieno e camomilla con zucca
"Delica" arrosto e la sua salsa*
€ 25,00 (9)

*Il tapulone d'asino cotto nel vino con verze stufate e
polentina morbida di Netro*
€ 25,00 (9)

Il tonno rosso del Mediterraneo con ratatouille di verdure
€ 25,00 (4 9)

La coda di rospo con patate viola e salsa al becco di gallo
(salsa cruda a base di pomodori, cipolla rossa, peperone dolce, lime e coriandolo)
€ 25,00 (4)

Coperto € 4,00

*I clienti con intolleranze o allergie devono comunicarlo
tempestivamente al personale di sala*

**si ricorda che alcuni prodotti utilizzati vengono abbattuti e conservati ad
una temperatura di -18° in modo da garantirne integrità e freschezza.*

Dolci

*La torta con farina di nocciole, marmellata
di uva fragola e crema alla vaniglia*

€ 8,00 (1378)

con Ramandolo Colli Orientali del Friuli '23

Filippon Friuli Venezia Giulia € 15,00

La zuppa inglese

€ 8,00 (137)

con vino muffato "Mufu"

La Passitaia Piemonte € 16,00

La panna cotta con mele, anice stellato e una nota di rum

€ 8,00 (7)

con "Fletry" Muscat Petit Grain '23

Cave des Onze Communes Valle d'Aosta € 15,00

I gelati e i sorbetti

€ 6,00 (378)

La nostra carta dei caffè...

Jamaica Blue Mountain

*(considerato il "re" dei caffè, ha un aroma intenso, ricco e inconfondibile,
cresce a 2500 mt di altitudine)*

€ 7,50

Etiopia Sidamo

*(proveniente dalle piantagioni nel sud ovest dell'Etiopia, un aroma intenso e
avvolgente, lascia sul palato un delicato accenno floreale)*

€ 4,00

Nicaragua San Juan Biologico 

*(cresce all'ombra della natura boscosa del territorio e quindi non ha bisogno di
trattamenti, è corposo, morbido ed ha aromi fruttati)*

€ 4,00

Decaffeinato Biologico 

(la qualità della pura arabica per un decaffeinato elegante)

€ 3,50

Orzo Biologico 

*(per chi vuole gustare un piacere senza caffeina, un orzo
biologico proveniente dalle migliori coltivazioni)*

€ 3,50