

# ANTIPASTI

Hors - d'oeuvre

**Capunet alla valsesiana** euro 10,00

Involtini di verza con mortadella, salsiccia e timo selvatico  
Cabbage rolls with mortadella and wild thyme

**Anguilla marinata** euro 13,00  
Marinated eel

**Crema di lenticchie e capesante  
bardate allo speck e crostini** euro 13,00  
Lentil cream and scallops with bacon and croutons

**Tartare di Fassona piemontese** euro 16,00

**Antipasto misto piemontese** euro 18,00  
Local mixed horse-d'oeuvre

**Tagliere di salumi misti** euro 14,00  
Mixed cured meat board

Prosciutto crudo - Lardo - Salame della Duja – Fidighina -  
Prosciutto cotto Az.Agricola Valsesia km 0

**Tagliere di formaggi** euro 18,00  
Mixed cheese board

Robiola di Roccaverano DOP latte crudo misto, Toma della Valsesia  
Toma d'alpe Maccagno, Toma brusca latte scremato crudo,  
Blu di capra DOP selezione Leonardi, Gorgonzola DOP selezione Leonardi

Invitiamo gli ospiti a segnalare eventuali allergie o restrizioni alimentari e si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Please tell us if you have allergies or dietary restrictions and we inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (law Reg.CE n.852/04)

\*prodotto surgelato all'origine \*frozen product

\*\*prodotto da noi e abbattuto \*\*homemade and blast chilling

# PRIMI PIATTI

<b>Paniscia alla novarese</b> Local risotto with Borlotti beans, salami and savoy cabbage	euro 10,00
<b>Risotto allo zafferano</b> Saffron risotto	euro 10,00
<b>Tagliatelle alle castagne con ragù di cinghiale</b> Chestnut tagliatelle with wild boar ragout	euro 11,00
<b>Ravioli di zucca e fagiano al burro e pistacchi</b> Pumpkin ravioli filled with pheasant meat, butter and pistachios	euro 12,00
<b>Lasagnette al falso ragù d'anatra</b> Lasagne with duck sauce	euro 12,00
<b>Gnocchi di patate con cozze, zafferano e semi di papavero</b> Potato gnocchi with mussels, saffron and poppy seeds	euro 13,00
<b>Ravioli ai funghi porcini con crema di mais e speck croccante</b> Porcini mushroom ravioli with corn cream and crispy speck	euro 13,00
<b>Risotto al nero di seppia, pompelmo e gamberi</b> Squid-ink risotto, grapefruit and shrimps	euro 15,00

Invitiamo gli ospiti a segnalare eventuali allergie o restrizioni alimentari e si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Please tell us if you have allergies or dietary restrictions and we inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (law Reg.CE n.852/04)

\*prodotto surgelato all'origine \*frozen product

\*\*prodotto da noi e abbattuto \*\*homemade and blast chilling

## SECONDI

<b>Guancia brasata al nebbiolo con crostone di polenta</b> Nebbiolo wine beef cheek with toasted polenta	euro 15,00
<b>Hamburger di bue con chips di patate</b> Beef burger with potato chips	euro 16,00
<b>Costoletta di vitello alla Milanese</b> Milanese veal cutlet	euro 18,00
<b>Tagliata di Fassona ai porcini</b> Sliced Fassona meat with porcini mushroom	euro 20,00
<b>Fritto misto alla piemontese</b> Semolino, amaretto, savoiardi, bistecca di pollo, filetto di maiale, mela, cervella, bistecca di vitello Local fried mixture: semolino, "Amaretti" and "Savoiardi" biscuits, chicken steak, pork filet, apple, brains, veal steak	euro 20,00
<b>Trota alla mugnaia</b> Fried breaded salmon trout	euro 18,00
<b>Fritto misto di pesce</b> Fried mixed fish	euro 20,00

## PIATTO UNICO

<b>Ossobuco con risotto alla Milanese</b> Ossobuco with risotto Milanese style	euro 23,00
-----------------------------------------------------------------------------------	------------

Invitiamo gli ospiti a segnalare eventuali allergie o restrizioni alimentari e si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Please tell us if you have allergies or dietary restrictions and we inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (law Reg.CE n.852/04)

\*prodotto surgelato all'origine \*frozen product

\*\*prodotto da noi e abbattuto \*\*homemade and blast chilling

## DOLCI

<b>Bunet con gelato alla vaniglia</b> Bunet with vanilla ice-cream	euro 6,00
<b>Tiramisù</b>	euro 6,00
<b>Mousse d'arancia con kiwi marinato al moscato</b> Orange mousse with marinated kiwi in Moscato sweet wine	euro 6,00
<b>Fagottino di pere e cioccolato con salsa alla cannella</b> Chocolate and pear dumplings with cinnamon sauce	euro 6,00
<b>Mont Blanc</b> Chestnut purée with cocoa covered with whipped cream.	euro 6,00
<b>Tagliata di frutta e gelato allo yogurt</b> Sliced fruit and yogurt ice cream	euro 6,00
<b>Tortino di cioccolato con gelato alla vaniglia</b> Chocolate lava cake with vanilla ice cream	euro 8,00

## GELATI

<b>Sorbetti: limone, frutti di bosco, mela verde</b> Sorbets: lemon, berries, green apple	euro 5,00
<b>Gelati: vaniglia, yogurt, cioccolato</b> Ice cream: vanilla, yogurt, chocolate	euro 5,00

Invitiamo gli ospiti a segnalare eventuali allergie o restrizioni alimentari e si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Please tell us if you have allergies or dietary restrictions and we inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (law Reg.CE n.852/04)

\*prodotto surgelato all'origine \*frozen product

\*\*prodotto da noi e abbattuto \*\*homemade and blast chilling

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi