



## **ANTIPASTI**

**Vitello tonnato classico con verdure bianche croccanti**  
*Cold veal tuna sauce with crunchy white vegetables*

*euro 13,00*

**Battuta di manzo Piemontese con spuma di robiola di  
Roccoverano**

*Piemontese beef steak with Roccoverano soft cheese foam*

*euro 15,00*

**Tonno di coniglio con giardiniera di verdure  
e maionese alla bagna cauda**

*Rabbit tuna with vegetable gardener and bagna cauda mayonnaise*

*euro 12,00*

**“Cappon magro di lago” con salsa verde e uova di quaglia**  
*Lake fish pie with green sauce and quail eggs*

*euro 13,00*

**Baccalà mantecato con finocchio confit**  
*Creamed cod with fennel confit*

*euro 14,00*

**Flan di carciofi con fonduta di Maccagno**  
*Artichoke flan with Maccagno fondue*

*euro 11,00*



## **PRIMI**

### **Paniscia alla novarese (Carnaroli)**

*Local risotto with borlotti beans, salami and savoy cabbage  
euro 13,00*

### **Ravioli al gorgonzola DOP su crema di noci e ristretto al Nebbiolo**

*Ravioli with gorgonzola DOP on walnut cream and reduced to Nebbiolo wine  
euro 13,00*

### **Tagliatella al ragù d'anatra confit e porcini**

*Tagliatella with confit duck sauce and porcini mushrooms  
euro 14,00*

### **Risotto ai gamberi rossi di Mazzara con riduzione di lime menta e champagne**

*Red shrimp risotto from Mazzara with mint and champagne lime reduction  
euro 16,00*

### **Rigatone trafilato al bronzo alla "carbonara novarese"**

*Rigatone pasta drawn in bronze at the "Carbonara novarese style"  
euro 14,00*

### **Crema di topinambur con animelle croccanti**

*Jerusalem artichoke cream with crispy sweetbreads  
euro 12,00*



## **SECONDI**

**Trancio di San Pietro al miele di Castagno e maionese di peperoni dolci**

*Slice of San Pietro with chestnut honey and sweet pepper mayonnaise*

*euro 24,00*

**Il bollito Q33**

*Slices of veal, beef, chicken, salami cooked with vegetables, green sauce and mustard*

*euro 20,00*

**Filetto di maialino al moscato, prugne, castagne e patate**

*Fillet of pork with moscato, prunes, chestnuts and potatoes*

*euro 20,00*

**Filetto di Fassona piemontese bardato alla Rossini**

*Fillet of Piedmontese Fassona , Rossini style*

*euro 28,00*

**Aletta di vitello con patate schiacciate e verdure**

*Veal veal with crushed potatoes and vegetables*

*euro 22,00*

**Il gorgonzola Q33**

*Three different types of local gorgonzola "Baruffaldi" with various sauces*

*euro 18,00*



## **DOLCI**

**Tortino di cioccolato dal cuore morbido con salsa alle nocciole**

*Chocolate cake with a soft heart with vanilla ice cream*

*euro 7,00*

**Tarte tatin con crema inglese**

*Nougat semifreddo with cocoa cream*

*euro 7,00*

**Il Bonet tradizionale**

*Local pudding: chocolate, cocoa, rum, amaretti*

*euro 7,00*

**Lingotto Q33**

*Mousse di cioccolato fondente, gianduia e pralinato alle nocciole*

*Dark chocolate mousse, gianduia and hazelnut praline*

*euro 7,00*

**Tiramisù con biscotti di Novara e mascarpone Baruffaldi**

*Tiramisu with Novara biscuits and Baruffaldi mascarpone*

*euro 7,00*

**Cheesecake ai frutti di bosco**

*Cheesecake with berries*

*euro 7,00*

**Sorbetti e gelati**

*Sorbets and ice creams*

*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 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