



## Palla al centro Hibou

minimo due persone

### Tagliere mix formaggi e salumi 7

**La Paniscia** 7,9

**La Costina di maialino** 7

**Mix dolci Hibou** 1,3,7,8

€60,00  
a persona

### Il nostro tagliere di salumi

#### La Giovanna

Pancetta cotta di maialino leggermente affumicata

#### Il prosciutto crudo di Parma

Azienda Agricola Valsesia, stagionato e non poco

#### La Coppa

Azienda Agricola Valsesia

#### Salame della Duia

Azienda Agricola Valsesia, più Novarese di così ...

#### “La” fidighina

Salame di fegato della tradizione  
Azienda Agricola Valsesia

€18,00 a persona

### Sei indeciso?

**Il tagliere mix  
salumi e formaggi** 7

€20,00

## La nostra selezione di formaggi al banco (100g)

Cheesella di latte di bufala €8,00

Robiola di bufala €8,00

Capra mista Sabauda €12,00

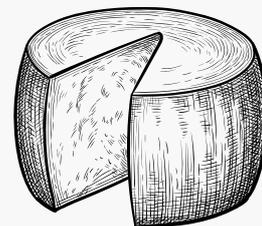
Latteria al Tartufo €8,00

Pecorino dei Templari €14,00

Comte AOP 12-18 mesi €9,00

Comte AOP 27- 36 mesi €20,00

Brillat Savarin Excellence IGP €15,00 7

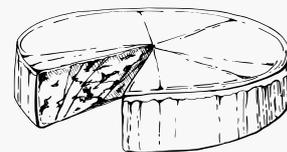


## L'immane Gorgonzola

Erborinato San Carlone 7

Il gorgonzola “Luigi Guffanti” 7

€15,00



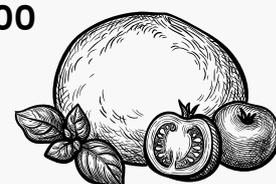
Accompagnati con frutta e  
composte di stagione

## La Bufala “Azienda Facchi” 7

Con prosciutto crudo €13,00

Con acciughe €14,00

LA CAPRESE €12,00



coperto €2,00 a persona

# HIB OU

## I Piemontesi

### Vitel tonn  3,4,7

Vitello rosa con salsa tonnata

### Tartare di fassona

La classica

### Il galletto in giardiniera

Galletto ripieno, croccante fuori morbido dentro

## I Campagnoli

## E dal mare...



### La "Melanzana " 6,7 €12,00

Essenza di parmigiana

### La Quiche Lorraine 1,3,7 €12,00

La classica francese  
ma con Toma piemontese

### La Tarte Tatin 1,3,7 €10,00

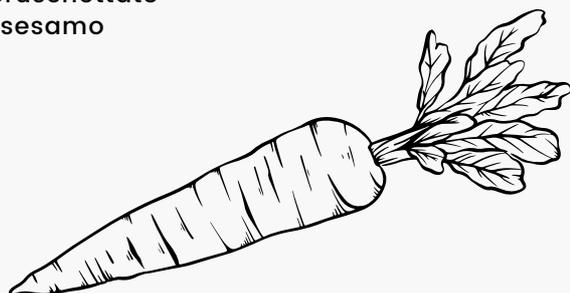
Ma salata con scalogno  
al vino rosso

### Il Timballo 1,3,7 €12,00

All'Amatriciana

### Speck d'anatra 1,6,11 €18,00

Pane bruschettato  
e sesamo



### Baccal  mantecato "Fruil Trota" €16,00

Con crostino di pane casereccio 4,7

### Arringa "Fruil Trota" 4,7 €18,00

Panna acida, patate  
ed erba cipollina

La Friultrota, nata dalla passione di Giuseppe Pighin per la natura, per il 'suo' fiume, il Tagliamento, di cui conosceva ogni segreto.

È un piccolo laghetto che nasce sulle sue sponde, e che diventa allevamento, ma che mantiene le caratteristiche ambientali originarie: tanta acqua fresca, bassa densità di pesce, rispetto dei tempi naturali di crescita.

### L'acciuga 4,7 €18,00

Del Cantabrico e che fai non la provi

## Per accompagnare

### La Giardiniera Hibou 9

€8,00

### I nostri Carciofi torniti 7

Con gambo, limone ed aromi

€9,00



# HIB OU

## La Pasta

La pasta fatta in casa è un'esperienza culinaria irresistibile. Preparata con ingredienti freschi e amore, la pasta fatta in casa è un tripudio di sapori autentici e genuini. Le varietà di forme e condimenti offrono infinite possibilità di creare piatti deliziosi e unici. La consistenza al dente e il sapore avvolgente rendono la pasta fatta in casa un vero piacere per il palato. Che tu preferisca gli spaghetti, le tagliatelle o le orecchiette, la pasta fatta in casa conquista sempre con il suo gusto genuino e la sua semplicità affascinante.

### La pasta Hibou

**Il nostro Tajarin** €14,00

Burro affumicato <sup>1,3,7</sup>

**Il Plin** €15,00

Mantecato burro e salvia e spuma all'arrosto <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup>

**Spaghettoni al pomodoro** €15,00

Basilico fresco e burrata "Luigi Guffanti" i "Monograno Felicetti" <sup>1,7,9</sup>

**Maccheroncini** <sup>1,3,7,9</sup> €15,00

Verdure croccanti e datterino giallo

**Pacchero** <sup>1,7,8,9</sup>

Pesto di erbe dall'orto, Salsiccia di bovino Macelleria Macchi Francesco fonduta Castelmagno €15,00

### La Zuppa

**La nostra zuppa di cipolle**

Bettelmatt e pane croccante <sup>1,7</sup>

€14,00

### La Paniscia

**La paniscia** <sup>7,9</sup> €14,00

Della tradizione

**La Paniscia Hibou** <sup>7,9</sup> €16,00

Salame della duia croccante, ristretto di vino e polvere di fagioli

## Non hai mai mangiato la Paniscia ?

La Paniscia è un risotto davvero speciale arricchito con prodotti tipici del territorio, come per esempio il salam d'la duja, un insaccato tipico di questa zona del Piemonte che viene ricoperto di strutto e conservato in vasi di vetro. Un'altra caratteristica della paniscia è il brodo con cui si porta a cottura il riso che viene realizzato con cotiche, fagioli e gli scarti della verza... perché a tavola, si sa, non si butta via niente!



# HIBOU

## La Milanese

### La Costoletta alla Milanese

lombata di vitello con osso, misticanza  
d'insalata e salse rustiche 1,3,7

€30,00

## Dal Lago

### Carpaccio di Trota La Regina

marinata agli aromi 4

€17,00

## Dall' Orto

Pomodoro gratinato €6,00  
1,7

Melanzana arrosto 6 €6,00

Zucchine gratinate 1,7 €6,00

Spinacino €6,00

Patate arrosto 7 €6,00

## Gli Arrosti & Co.

Costine di maialino 7 €16,00  
quelle che si staccano dall'osso

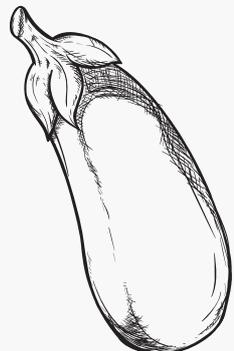
Polpette di legumi €12,00  
al sugo

Controfiletto di manzo €25,00

Carrè d'Agnello 7 €25,00  
ideale per due

Porchetta di coniglio 7,10 €22,00  
farcita con salsiccia olive e profumi di  
porchetta

I nostri arrosti vengono  
serviti con patate



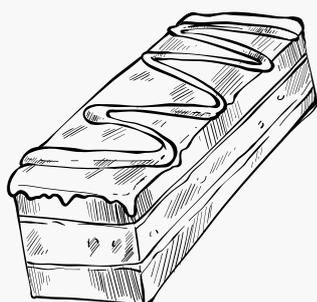
# HIBOU



## I Dolci

**Il Tiramisù**

1,3,7  
€9,00



**La crostata al limone,meringa  
all'italiana**

1,3,7,8  
€9,00

**Tortino al cioccolato caldo**

con gelato al Fior di latte

1,3,7  
€9,00

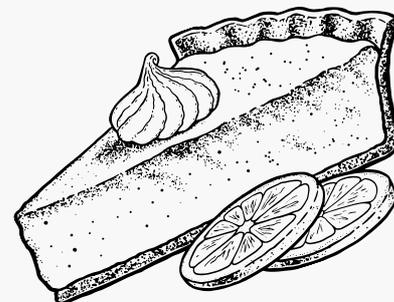
**Pan Brioche, castagne al  
miele e vaniglia**

1,3,7,8  
€9,00



**Torta di mele  
con panna montata fresca**

1,3,7,8  
€9,00



**Millefoglie Hibou,cioccolato  
bianco e frutti di bosco**

1,3,7,8  
€9,00



## **ALLERGENI**

- 1- Glutine**
- 2- Crostacei**
- 3-Uova**
- 4-Pesce**
- 5-Arachidi**
- 6-Soia**
- 7-Latte**
- 8-Frutta a guscio**
- 9-Sedano**
- 10-Senape**
- 11-Semi di sesamo**
- 12-Anidride solforosa esolfiti**
- 13-Lupini**
- 14-Molluschi**