



MANGIATE, BEVETE, DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



I CLASSICI FREDDI

Battuta di carne cruda e misticanza €18

Pane, burro e acciughe € 17 (1,7,4)

Vitello cotto al rosa, salsa tonnata, verdure all'agro e capperi fritti €18 (12)

Selezione di salumi e focaccine €20 (1,8)

(Cotto, Pancetta Cotta "La Giovanna", Mortadella di "Capitelli"
Crudo Silaro, Coppa e Salame di "Grossetti" e Pancetta cruda)

Selezione di Formaggi con marmellata di cipolle rosse €20 (7)

(Tripla panna, Toma di capra di Lanzo, Buscagnina Valdossola, Holtzhoffer Canton Thurgau, Blu di Bufala e Blu di Capra)

ANTIPASTI

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana €17 (1,7)

Peperone del Piquillo, Robiola e salsa delicata all'Acciuga €18 (4,7)

Crudo di Mare... Gambero Rosso, Scampo, Ombrina, Tonno
e Ostriche Kristale €28 (2,4,6,12)

Insalatina tiepida di Lingua, Testina e Musetto di Vitello "Macelleria Martini" con
giardiniera di verdure e Salsa al Prezzemolo €22 (9,12)

Seppia marinata, spuma all'Aglio dolce, Anduja e Lime €22 (6,6,7,14)

PRIMI

Linguine "G. di Nola" Barbabietola, Anguilla affumicata e laccata €22 (1,4,6)

Ravioli di Zucca, Parmigiano e Burro brunito €20 (1,3,7)

Risotto (S. Andrea Goio Dop), Cacio, Pepe, Lime e Gambero Rosso €24 (2,7,12)

Gnocchi di patate con Cime di Rapa, Funghi Cardoncelli e fonduta di Compté €18 (1,3,6,7)

**CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI
CHIEDIAMO CORTESAMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA
DI ORDINARE NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI
NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE**

SERVIZIO E COPERTO € 4

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI D.LGS 231/20
VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA

MANGIATE, BEVETE , DIVERTITEVI E SORRIDETE !!!



SECONDI

Rolle' di Galletto, Prosciutto Cotto "Capitelli", Toma di Campertogno e Carote €22 (6,7,9,12)

Bistecca Angus cotta al BBQ con patate arrosto e maionese al Dragoncello €34 (3,10)

Animelle di Vitello "Macelleria Martini" in panatura croccante, Carciofi e
Salsa Agrodolce €26 (1,3,12)

Stracotto di Manzo al Gattinara, Patata schiacciata ed Erbette €22 (7,9,12)

Dentice arrosto, Peperone dolce e Maionese allo Yuzu €24 (3,4,12)

DOLCI

"Bella Elena" al bicchiere... Pere, Frolla, Crema e Cioccolato fondente caldo €8 (3,7,8,12)

Cremoso al Cioccolato e Nocciola, Amaretti e granita al Caffè €8 (1,7,8)

Apple Pie Frolla, Mele e Gelato alla Crema €8 (1,3,7,8)

Gelato allo Yogurt Greco, Passion Fruit e Granola croccante €8 (1,7,8)

Sorbetto di stagione €8

MENÙ DEGUSTAZIONE €50

Tarte Tatin di Cipolla Bionda e cremoso al Grana

Ravioli di Zucca, Parmigiano e Burro brunito

Stracotto di Manzo al Gattinara, Patata schiacciata ed Erbette

Cremoso al Cioccolato e Nocciola, Amaretti e granita al Caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO €75

CONSIGLIAMO LA DEGUSTAZIONE DI ALMENO 2 PIATTI

**CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI SEGNALARE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE PRIMA
DI ORDINARE NEL LIMITE DEL POSSIBILE SARÀ NOSTRA PREMURA SODDISFARVI
NON POSSIAMO GESTIRE ALLERGIE O INTOLLERANZE DA CONTAMINAZIONE**

SERVIZIO E COPERTO € 4

ALCUNI ELEMENTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE E PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

UTILIZZIAMO ABBATTITORE E SOTTOVUOTO

IN MERITO AL REGOLAMENTO UE1169/2011 RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI E SUGLI ALLERGENI

D.LGS 231/20

VEDI LEGENDA TRA PARENTESI E RELATIVO ALLEGATO SU RICHIESTA