



Il menu



Ossola nel piatto

Salumi e formaggi delle nostre vallate
con miele di Masera, composte della casa
e delizie in agrodolce

BIS DI PRIMI

Gnocchi ossolani di farina di castagne
con toma d'alpe e funghi porcini

Pasta ai sapori di montagna
con ragù di capriolo

SECONDO

Bocconcini di cervo con polenta ossolana

44 €
min. 2 persone



Antipasti

Salumi ossolani	13
Lardo alle erbe aromatiche con pane nero della casa e miele ossolano	12
Prosciutto crudo affumicato della Val Vigizzo	13
Carpaccio di cervo marinato	17
Sformatino di zucchini, pomodoro e formaggio	9
Polpo tiepido con patate e olive taggiasche	17
Lumache piemontesi alla bourguignonne	10
Il piatto ossolano (salumi e formaggi a km 0)	19



Primi Piatti

Riso al bettelmatt	15
Riso "4 stagioni"	14
Gnocchi tipici ossolani (di farina di castagne) con funghi porcini e toma d'alpe	13
Pappardella ai sapori di montagna con ragù di capriolo	15
Crespelle dello chef	12
Garganelli al ragù di lago	16
Raviolo alla Gallo Nero	14
Zuppa del giorno	9
Riso min. 2 persone	



Golose proposte

Filetto di manzo "piemontese" alla griglia	22
Filetto di manzo al vino ossolano Prunent	24
Tagliata di manzo piemontese agli aromi di montagna	20
Vitello tonnato	16
Trota ossolana all' "erba böna"	19
Bocconcini di cervo con polenta ossolana	20
Stinco di maiale con patate	17
Degustazione formaggi	14
Formaggi delle nostre valli serviti con miele e composte della casa	
CONTORNI	5
Patate ossolane al forno	
Verdure al vapore o grigliate	
Insalata verde	
Insalata mista	
Polenta ossolana	



Dolci tentazioni

Dolce del giorno	6.50
Frutta di stagione	6.50
Affogato al caffè	6.50
Composizione di gelato artigianale	6.50
Bunet (dolce piemontese con cioccolato e amaretti)	6.50
Panna cotta	6.50
Panna cotta rivisitata con farina di polenta ossolana	6.50
Tiramisù della nonna (senza liquore)	6.50
Torta pere e nutella	6.50
Fagotto di frolla con mele e castagne	6.50
Tortino con cuore caldo al cioccolato	6.50
Semifreddi	
Rusuma (semifreddo di zabaione con vino rosso gelificato)	6.50
Semifreddo con pistacchi e caramello salato	6.50
Piccola degustazione dolce	7.50

SI INFORMA LA NOSTRA SPETTABILE CLIENTELA

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Alcuni alimenti presenti nel menu sono causa di allergia primaria, tra i quali: i vegetali (frutta, legumi, pomodoro, ecc), glutine, crostacei e molluschi, pesci, uova, latte, cereali, carni, sesamo, vino (solfiti), arachidi e semi.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.