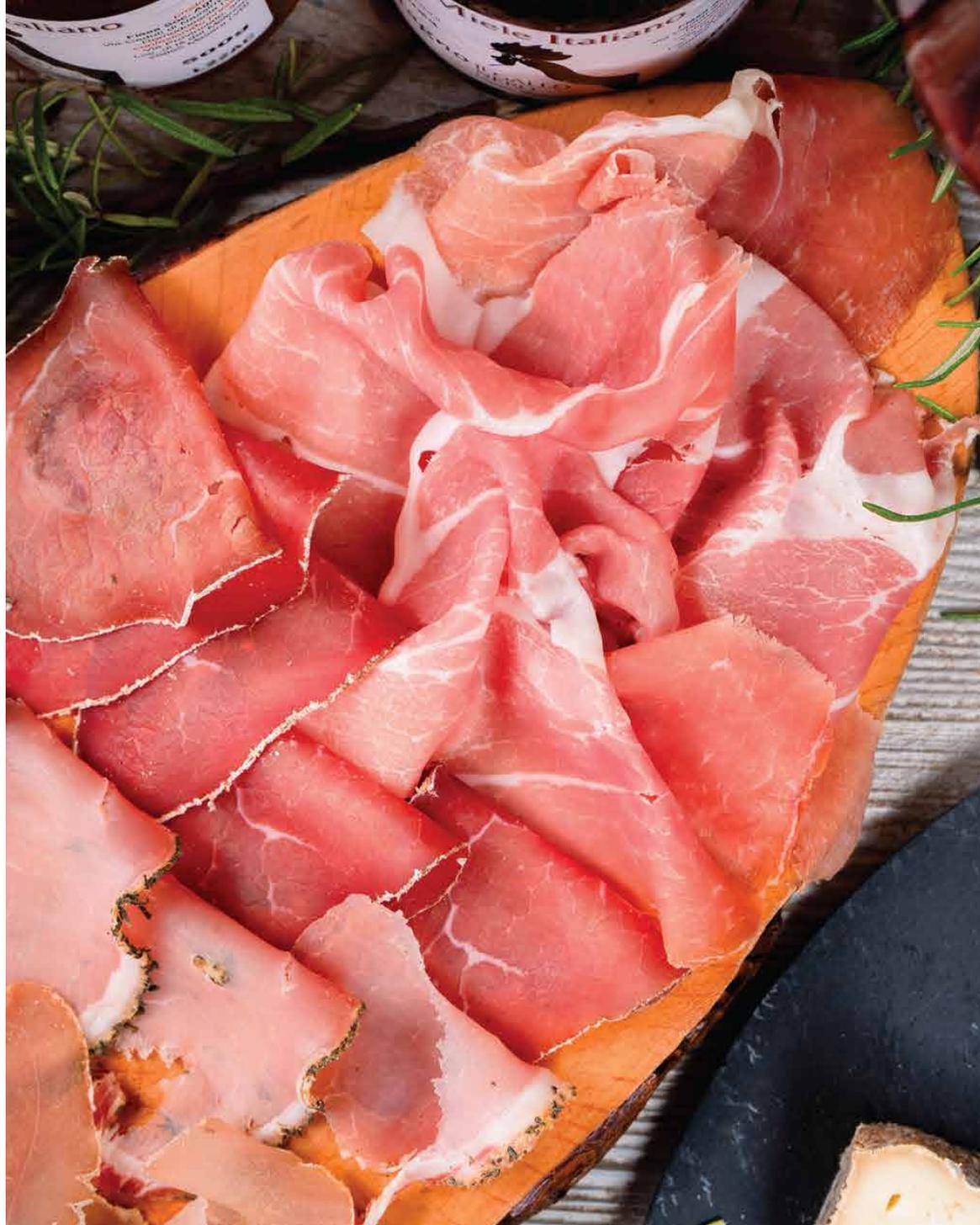




Il menù

Chiedi al nostro personale le proposte del giorno



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

46€

min. 2 persone



Antipasti

Salumi ossolani	14
Lardo alle erbe aromatiche con pane nero della casa e miele ossolano	12
Prosciutto crudo affumicato della Val Vigezzo	15
Tartare di cervo marinato	19
Sformatino di zucchine, pomodoro e formaggio	9
Insalatina di seppia con verdure	18
Lumache piemontesi alla bourguignonne	12
Il piatto ossolano (salumi e formaggi a km 0)	19
Tonno di maiale "all'ossolana"	14



Primi Piatti

Riso al bettelmatt	16
Riso "4 stagioni"	14
Gnocchi tipici ossolani (di farina di castagne) con funghi porcini e toma d'alpe	14
Pappardella "quaranta rossi" ai sapori di montagna con ragù di capriolo	16
Crespelle dello chef	13
Raviolo alla Gallo Nero	14
Tagliolini artigianali seppia e pomodorini freschi	16
Zuppa del giorno	11
Riso min. 2 persone	



Golose proposte

Filetto di manzo “piemontese” alla griglia	22
Filetto di manzo al vino ossolano Prunent	25
Tagliata di manzo piemontese agli aromi di montagna	20
Entrecôte di fassona (<i>gr. 300</i>)	31
Vitello tonnato	16
Trota ossolana “all’erba böna”	20
Bocconcini di cervo con polenta ossolana	20
Coppa di maialino da latte	18
Degustazione formaggi	14
<i>Formaggi delle nostre valli serviti con miele e composte della casa</i>	
CONTORNI	5
<i>Patate ossolane al forno</i>	
<i>Verdure al vapore o grigliate</i>	
<i>Insalata verde</i>	
<i>Insalata mista</i>	
<i>Polenta ossolana</i>	



Dolci tentazioni

Dolce del giorno	6.50
Frutta di stagione	6.50
Affogato al caffè	6.50
Composizione di gelato artigianale	6.50
Bunet <i>(dolce piemontese con cioccolato e amaretti)</i>	6.50
Panna cotta	6.50
Panna cotta rivisitata con farina di polenta ossolana, miele e noci	6.50
Tiramisù della nonna <i>(senza liquore)</i>	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 <i>(semifreddo di zabaione con vino rosso gelificato)</i>	6.50
Semifreddo con pistacchi e caramello salato	6.50
Piccola degustazione dolce	7.50



IL GALLO NERO

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 menù 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 menù.