

## Hors-d'œuvre

Petits poulpes* tièdes sur une crème de pommes de terre violettes, gaufrette au safran et huile de basilic	€ 17,00
Carpaccio d'omble chevalier** mariné aux agrumes et au poivre rose, crème de yaourt grec au raifort et pousses	€ 18,00
Tartare du Stornello : bœuf piémontais avec potiron mariné, châtaignes* et fromage toma de Crodo	€ 17,00
Sûpreme de canard*, compote d'airelles, céleri de Vérone et vinaigre balsamique	€ 17,00
Assortiment de charcuterie de la Vallée de l'Ossola avec pain de seigle	€ 17,00
Fran de chou-fleur, crème légère aux anchois cantabriques avec câpres séchées et citron	€ 15,00

## Pâtes, Risotto & Soupe

Tagliolini frais aux céréales anciennes, crème d'artichauts épineux, œufs d'omble chevalier et chapelure croustillante au zeste de citron	€ 17,00
Raviolis « Plin »* aux trois rôtis, glacés au beurre de montagne et à la sauge, fond de veau et copeaux de truffe noire	€ 18,00
Riz Carnaroli crémeux aux jeunes poireaux et fromage Bettelmatt, brisaula et réduction au vin Nebbiolo vieilli	€ 18,00
Pâtes -Sedanini au ragoût d'agneau* et au thym, granola de tomates séchées et noix	€ 18,00
Gnocchis** typiques de la vallée d'Ossola aux châtaignes et potiron, beurre au laurier, ricotta fumée et café en poudre	€ 17,00
Crème de haricots Borlotti au romarin, lardons de la vallée d'Ossola et pain croustillant	€ 17,00

Aussi possible à emporter

Couvert Euro 2,00 par personne

\*Produits surgelés peuvent être utilisés si des produits frais ne sont pas disponibles

\*\*Les produits ont été transformés dans notre cuisine et peuvent subir une congélation rapide au cours de la transformation

## Coté Végétarien

Carpaccio de céleri-rave cuit au sel, crème de tofu fumé et coulis de céleri vert épicé	€ 15,00
Artichaut gratiné avec fromage de chèvre et poivre rose, salade d'épinards frais et grenade	€ 15,00
Gnocchis** végétaliens de pommes de terre et potiron, ragoût de champignons et poireaux, vinaigre balsamique glacé	€ 15,00
Goulashi de seitan aux légumes et pommes de terre au paprika fumé	€ 15,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 15,00

## Poisson & Viande

Filet de sandre en croûte d'amandes et de chapelure panko, feuilles de moutarde mijotées au piment et au citron	€ 23,00
Seiche* farcie aux légumes croquants sur une crème de pois carrés à l'huile d'olive	€ 23,00
Filet de rouffe impériale avec rösti et sauce crémeuse aux agrumes	€ 24,00
Porchetta de lapin aux châtaignes* et pruneaux, crème de céleri-rave légèrement fumée	€ 27,00
Jarret de porc désossé, cuit à basse température et parfumé à la sauge, pommes et cidre	€ 26,00
Filet de bœuf piémontais « Coalvi » en croûte de persil et herbes du Mottarone, réduction de veau et vin Tarlapp	€ 30,00

## Dessert

Mousse au yaourt et aux épices (cannelle et anis), grenade et réduction balsamique	€ 8,00
Namelaka au chocolat et au maïs, gâteau au cacao et à la polenta, croquant à l'orange	€ 8,00
Parfait à la liqueur de Genepy, gelée de pomme Granny Smith et tulle au miel de rhododendron	€ 8,00
Verrine de zabaione et raisins secs marinés au Barolo chinato, noisettes	€ 8,00
Tarte végétalienne à la frangipane et coulis de clémentine	€ 8,00