

Hors-d'œuvre

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

Pâtes, Risotto & Soupe

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

Côté Végétarien

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

Poisson & Viande

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

Dessert

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

