

LE NOSTRE PROPOSTE



Antipasti

Calamaro* arrostito, zuppetta di fagioli dell'occhio e olio al prezzemolo	€ 18,00
Trancio di trota salmonata in crema di carpione, indivia, uva e alloro	€ 18,00
Tartare di manzo piemontese Coalvi, mela verde e croccante di grano saraceno	€ 17,00
Selezione di salumi ossolani, focaccina al fieno	€ 17,00
Terrina di faraona, carote agrodolci e senape	€ 18,00
Flan di cavolfiore, Toma del Mottarone e radicchio tardivo	€ 15,00

Primi piatti

Risotto bianco con baccalà* mantecato e crema di zafferano	€ 18,00
Tagliolino fresco, broccoli, Taleggio e colatura di alici	€ 17,00
Raviolo di zucca, i suoi semi tostati e fondo vegetale al rosmarino	€ 17,00
Gnocchi** di patate e grano saraceno, verza, burro nocciola e formaggio d'alpeggio	€ 18,00
Penne artigianali all'uovo, ragù bianco di cinghiale*, funghi autunnali e maggiorana	€ 18,00
Zuppa di latte profumata al lauro, polenta abbrustolita, cipolla fondente	€ 17,00

Angolo Vegetariano

Topinambur arrosto, passatina di legumi e cavolo nero	€ 15,00
Carpaccio di sedano rapa, pesto di semi tostati e chutney di zucca	€ 15,00
Caprino ossolano, barbabietola arrosto, rafano e noci	€ 15,00
Cheesecake salata vegetale, verdure croccanti in julienne e taralli sbriciolati	€ 15,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate	€ 17,00

Secondi piatti

Ombrina scottata a pelle, finocchio brasato agli agrumi e vellutata al Vermouth dry	€ 23,00
Anguilla arrostita, polenta di Beura croccante, radicchio e fondo agrodolce	€ 26,00
Trancio di rana pescatrice* arrosto, sedano rapa, cavolo nero e rosmarino	€ 24,00
Coppa di maialino CBT, fungo cardoncello alla plancia, croccante di grissini all'aglio e olio	€ 26,00
Scamone d'agnello*, cavolo rosso e mele, rösti* di patate e fondo ristretto al timo	€ 27,00
Filetto di manzo piemontese Coalvi, fonduta di Bettelmatt 2025, patate e pancetta ossolana croccante	€ 35,00

Dessert

Pera Martin Sec al Nebbiolo ossolano, crema di Seirass e pralinato di nocciole	€ 8,00
Pumpkin pie al bicchiere; zucca speziata, crumble al muscovado e vaniglia	€ 8,00
Cioccolato fondente, arancia e sorbetto al Campari	€ 8,00
Monte Bianco; crema di castagna, vaniglia bourbon del Madagascar, profumo di grappa e croccante caramellato	€ 8,00
Semifreddo alla vaniglia e grué di cacao, passion fruit	€ 8,00

Possibile anche da asporto



Servizio e coperto Euro 2,00 a persona

*Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine: *congelato - **abbattuto*