Antipasti

Bonbon di tonno con salsa ponzu, hummus di avocado, coriandolo e lime	€ 18,00
Carpaccio di storione con cavolo rosso marinato alle arance e melograno	€ 18,00
Tartare di manzo piemontese "Coalvi" dello Stornello con crema di nocciole tonde e valeriana, fonduta fredda di Bettelmatt	€ 17,00
Carne secca in stile "Walser" con ricottina stagionata e affumicata, gel alle mele e timo	€ 16,00
Paté di fegato di vitello al Marsala con veli di pane e porri caramellati e composta di fichi al Passito	€ 17,00
Guazzetto di lumache, ristretto di vitello, polentina morbida e burro alle erbe	€ 15,00
Soffice di ricotta e zafferano su crema di cavolo viola	€ 15,00

Primi piatti

Mezzo pacchero rigato saltato Ajo Ojo con cozze e crema di patate e zafferano	€ 18,00
Riso carnaroli "Bianchetti" mantecato alla zucca con liquirizia e carpaccio di gamberi *	€ 18,00
Ravioli* di farina integrale al baccalà con pomodorini confit e crema di broccoli all'acciuga del Cantabrico	€ 17,00
Chicche** di patate profumate ai porcini**, ristretto di vitello, zucca, polvere di pino mugo e pancetta della Valle Vigezzo	€ 17,00
Spaghettone fresco all'uovo ai funghi porcini** e Bettelmatt, crema di aglio nero fermentato	€ 18,00
Tagliatelle fresche al cacao con salmì di cervo* profumato al timo, ginepro e Tarlàp ossolano	€ 18,00
Minestra di funghi e castagne* profumata all'alloro e olio nuovo, grissino di pasta sfoglia	€ 17,00

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*

Angolo Vegetariano

Pancake alla pastinaca con cavolo nero e funghi saltati alla santoreggia	€ 15,00
Gnocchetti vegani ai funghi porcini** e aglio nero su crema di zucca e chips croccanti	€ 15,00
Falafel alla barbabietola panato nell'amaranto soffiato, cavolo rosso marinato all'anice e hummus di edamame e rucola	€ 15,00
Dip di cavolfiore con nocciole e timo, spolverata di paprika dolce	€ 15,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellatine	€ 17,00

Secondi piatti

Polpette di tinca all'aneto, vellutata di patate e porri, cavolo viola e mele, olio verde	€ 23,00
Trancio di cernia con pappa al pomodoro piccantina, porri fritti e crema di aglio nero fermentato	€ 24,00
Trancio di scorfano in crosta di mais, ristretto di datterini profumato alle acciughe e broccoletti	€ 23,00
Sandwich di polletto giallo marinato al Worchester ed erbe fresche, il suo fondo ristretto alla senape con terrina di zucca e patate	€ 26,00
Lombo di vitello cotto a bassa temperatura ripassato al burro aromatico, gras pistà al prezzemolo, patate affumicate e gratinate al Bettelmatt	€ 27,00
Filetto di manzo piemontese "Coalvi" in casseruola e ristretto di Prunent al miele e scalogni, patate saltate e spinacini	€ 30,00

Dessert

Tramezzino di pan génoise alle castagne, cioccolato bianco e arance	€ 8,00
Sbrisolona alle nocciole e polenta di Beura con pere caramellate al miele, zenzero e mousse di ricotta	€ 8,00
Alfajor al duce de leche glassato al cioccolato fondente e frutti rossi aspri	€ 8,00
Meringata vegana con crema alla vaniglia, verbena e frutta	€ 8,00
Semifreddo** "Foresta Bianca" con ciliegie al Kirsch e biscuit alle mandorle	€ 8,00

Lo Stornello
RESTAURANT