

NOS PROPOSITIONS



Hors d'Oeuvre

Carpaccio de sériole** aux tomates, olives Taggiasca, bourgeons de câpres et origan	18,00 €
Gravlax de truite saumonée, crème fraîche à l'aneth, concombre mariné et pétales d'oignon rouge croustillants	18,00 €
Œuf poché à 64 °C sur crème de pommes de terre parfumée à la truffe, asperges et crumble de pain de seigle	15,00 €
Tartare de bœuf piémontais « Coalvi » de Lo Stornello aux premiers légumes aigres-doux	17,00 €
Notre plateau des vallées de l'Ossola avec fromage de chèvre frais local	17,00 €
Filan de jeunes courgettes, fleurs de courgettes et safran sur fondue de toma du Mottarone	15,00 €

Pâtes & Risotto

Tagliolino frais aux œufs, corégone fumé, crème d'oignon nouveau et poivre rose	18,00 €
Gnocchi de pommes de terre** au Castelmagno AOP, fèves et menthe sauvage	18,00 €
Risotto Carnaroli au beurre d'alpage, asperges blanches et robiola de Roccaverano, huile aux herbes	18,00 €
Fusilli frais artisanaux au citron, essence de petits pois, stracciatella et jaune d'œuf mariné	17,00 €
Raviolis* au bar et au combava, salicorne et poudre de câpres	18,00 €
Orecchiette fraîches au ragoût d'os de veau avec gremolada classique	17,00 €

Le Coin Végétarien

Chou-fleur cru mariné aux fèves, asperges, radis et perles de citron	15,00 €
Soupe tiède aux légumes de printemps avec fromage de chèvre végétalien, oignons nouveaux et fleurs	15,00 €
Spaghetti de betterave à la crème de noix de cajou, au cédrat, à la menthe et à l'huile verte	15,00 €
Mille-feuille de pâtes fraîches au ragout végétalien de petits pois et de lentilles, accompagné de mini-légumes	15,00 €
Notre sélection de fromages de la vallée accompagnés de confitures	17,00 €

Poisson & Viande

Omble chevalier poêlé aux petits pois et pommes de terre, œufs de truite, oignons nouveaux	24,00 €
Dorade rouge du Gargano poêlée à la peau croustillante, légumes amers de saison et tomates cerises confites	23,00 €
Poulpe grillé avec purée de haricots cannellini, huile à la 'nduja et croûtons croustillants au citron et à l'ail	24,00 €
Poitrine de pintade cuite à feu doux, dorée au thym, servie avec des morilles et des pois gourmands	27,00 €
Poitrine de veau, ris de veau* et artichauts à la menthe sauvage, chips de pommes de terre et sauce au Marsala	27,00 €
Filet de bœuf piémontais de Coalvi au beurre fouetté et au poivre de la vallée de Maggia	30,00 €

Dessert

Cube** de mousse au chocolat noir 70 %, cœur à la framboise et quinoa croustillant au cacao	8,00 €
Assoluto de fromage de chèvre aux fleurs d'oranger, compote de rhubarbe et fraises des bois à l'hibiscus, sponge à la pistache	8,00 €
Parfait glacé au miel de châtaigne de nos vallées, pollen de fenouil sauvage et caramel soufflé à l'acacia	8,00 €
Cannolo croustillant fourré de namelaka et de gelée à la passion et au yuzu	8,00 €
Essence de riz et de myrtilles ; riz impératrice à la vanille, compote de myrtilles, myrtilles fraîches et terre de cacao	8,00 €

Disponibile à emporter

Couvert: €2.00 par personne

Certains produits, en fonction de la saison et de la demande du marché, peuvent être congelés à la source : *congelé - **surgelé

