

LE NOSTRE PROPOSTE



Antipasti

Carpaccio di ricciola** con pomodoro, olive taggiasche, fior di capperi e origano	€ 18,00
Gravlax di trota salmonata, crème fraîche all'aneto, cetriolo marinato e petali di cipolla rossa croccanti	€ 18,00
Uovo a 64° su crema di patate tartufata, asparagi e crumble al pane di segale	€ 15,00
Tartare di manzo piemontese "Coalvi" dello Stornello con primizie dell'orto in agrodolce	€ 17,00
Il nostro tagliere delle Valli Ossolane con caprino fresco locale	€ 17,00
Sformatino di zucchine novelle, i suoi fiori e zafferano su fonduta di toma del Mottarone	€ 15,00

Primi piatti

Tagliolino fresco di pasta all'uovo con coregone affumicato, crema di cipollotto e pepe rosa	€ 18,00
Gnocchi di patate** al Castelmagno dop con fave e mentuccia selvaggia	€ 18,00
Riso carnaroli al burro di malga, asparagi bianchi e robiola di Roccaverano, olio alle erbe	€ 18,00
Fusilli freschi artigianali al limone, essenza di piselli, stracciatella e tuorlo d'uovo marinato	€ 17,00
Ravioli* al branzino e lime kaffir, salicornia e polvere di capperi	€ 18,00
Orecchiette fresche al ragù di ossobuco di vitello con gremolata classica	€ 17,00

Angolo Vegetariano

Cavolfiore crudo marinato con fave, asparagi, ravanelli e perle di limone	€ 15,00
Vellutata di primavera tiepida con caprino vegano alla cipollina e fiori	€ 15,00
Spaghetti di barbabietola con crema di anacardi, cedro, menta e olio verde	€ 15,00
Millefoglie di pasta fresca al ragù vegano di piselli e lenticchie alle piccole verdure	€ 15,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate	€ 17,00

Secondi piatti

Salmerino alpino scottato con piselli freschi e patate, uova di trota e cipollina fresca	€ 24,00
Corvina rossa del Gargano in tegame con pelle croccante, verdure amare di stagione e pomodorini confit	€ 23,00
Polipo CBT grigliato con crema di cannellini, olio alla 'nduja e crostini croccanti al limone e aglio	€ 24,00
Suprema di faraona cotta a bassa temperatura e dorata al timo con spugnone e taccole	€ 27,00
Lingotto di pancia di vitello, animelle* e carciofi alla mentuccia, chips di patate e salsa al Marsala	€ 27,00
Filetto di manzo piemontese Coalvi al burro montato e pepe della Valle Maggia	€ 30,00

Dessert

Cubotto** di mousse al cioccolato fondente 70%, cuore al lampone e quinoa croccante al cacao	€ 8,00
Assoluto di caprino ai fiori d'arancio, composta di rabarbaro e fragoline all'ibisco, spugna al pistacchio	€ 8,00
Parfait glacé al miele di castagno delle nostre valli, polline di finocchio selvatico e honeycomb all'acacia	€ 8,00
Cannolo croccante farcito con namelaka e gelée al passion fruit e yuzu	€ 8,00
Essenza di riso e mirtilli: riso imperatrice alla vaniglia, composta di mirtilli, mirtilli freschi e terra al cacao	€ 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