

Antipasti

<i>Mediterranea di cozze con timballo di couscous alla clorofilla di prezzemolo</i>	€ 15,00
<i>Terrina di lago all'alga nori, trota affumicata con le sue uova, maionese vegetale all'aglio e sedano di montagna</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di centrofolo viola** marinato allo zafferano, riso venere e wasabi</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto di lonza cotta a bassa temperatura, gel morbido allo yuzu, cialda nera e ricotta al pepe</i>	€ 14,00
<i>Tartare di manzo piemontese con pesto di songino, parmigiano reggiano, pane croccante</i>	€ 14,50
<i>Assortimento di salumi ossolani, cestino di pasta fillo con sott'oli</i>	€ 14,00
<i>Flan di patate, piselli e crema di parmigiano</i>	€ 14,00

Primi piatti

<i>Maccheroncini lunghi con fave, tonno affumicato e stracciatella</i>	€ 14,50
<i>Paccheri in guazzetto di scorfano con pomodorini cherry profumati al basilico</i>	€ 14,50
<i>Tortelloni di rape rosse e tartufo alla crema di robiola ed erba cipollina</i>	€ 14,50
<i>Trofie saltate al pesto di spinacini, anacardi con peperone crusco e formaggio vegano</i>	€ 14,50
<i>Risotto carnaroli mantecato al Bettelmatt con asparagi e tuorlo d'uovo</i>	€ 14,50
<i>Gnocchetti** di ricotta e spinaci vellutata ai pistilli di zafferano con nocciole tonde piemontesi</i>	€ 14,50
<i>Vellutata di pisellini* profumata alla menta e caprino montato all'olio evo</i>	€ 13,00

Possibile anche da asporto

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

Angolo Vegetariano

<i>Tapulone vegano con cavolo, sedano e lenticchie</i>	€ 13,00
<i>Cannolo di pasta brick* alle verdure primaverili speziate</i>	€ 13,00
<i>Cavolfiore cotto in sottovuoto, polvere di alloro e demi glace vegana</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine all'aglio orsino con pesto di frutta secca</i>	€ 13,00
<i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate</i>	€ 14,00

Secondi piatti

<i>Filetto di branzino, fonduta di peperoni, cialdina nera e germogli di porro</i>	€ 22,00
<i>Trancio di trota salmonata ai pistacchi, laccato con miele, campari e arancia</i>	€ 22,00
<i>La seppia*, il suo nero con piselli* e pomodori semidry</i>	€ 23,00
<i>Suprema di polletto panato ai cornflakes, salsa alla pancetta affumicata e champignons</i>	€ 23,50
<i>Spalla di maialino cotto a bassa temperatura, gel di mela verde, zenzero e timo, salsa profumata al gin</i>	€ 24,00
<i>Filetto di manzo piemontese Coalvi in casseruola, salsa al burro Café de Paris e gratin di patate</i>	€ 25,00

Dessert

<i>Biscotto montato con crema al limone profumata al timo e mikado di meringhe</i>	€ 7,50
<i>Namelaka montata ai fiori di arancio biscotto alle mandorle e arancia alla vaniglia</i>	€ 7,50
<i>Flan al cioccolato, caffè e rum, cialda agli amaretti e salsa densa al cacao amaro</i>	€ 7,50
<i>Crema Chibuste ghiacciata** alle fragole e zenzero candito</i>	€ 7,50
<i>Zuppetta vegana al cocco e yuzu con tapioca al thè Matcha</i>	€ 7,50