

Antipasti

<i>Gamberi* in court bouillon aromatico e insalatina andalusa ai due peperoni</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Saor di salmerino alpino con cipolle rosse, pinoli e uvetta</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Polenta soffiata con spuma di gorgonzola Vigezzino e crudo affumicato</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Tartare di manzo piemontese con vele di pane, lattughina baby, cremoso al parmigiano e noci</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Uovo 63° con nido di verze, fonduta di Bettelmatt e mollica croccante</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Tagliere di salumi delle valli con sott'oli</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Flan di zucca e ricotta ai semi di papavero su vellutata di cime di rapa</i>	<i>Euro 12,00</i>

Primi piatti

<i>Spaghetti alle seppie* nel loro nero con pesto di mandorle e finocchietto</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Calamarata ai carciofi, gamberi e pomodorini piccantini</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Riso Carnaroli mantecato al Bettelmatt con funghi porcini saltati al timo</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Pappardelle fresche al ragù di cinghiale profumato al ginepro e Prunent</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Gnocchi*** alla zucca con crema di gorgonzola e briciole di salsiccia</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Raviolini del Plin al burro montato con ristretto di vitello e salvia</i>	<i>Euro 13,50</i>
<i>Vellutata di carote alla curcuma e arancia con chips di topinambur</i>	<i>Euro 12,50</i>

Angolo Vegetariano

<i>Tartare di barbabietola profumata alla menta con cumino e cipolla rossa in osmosi</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Hummus di zucca, semi di lino e di girasole con cavolo nero croccante</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Tortino di patate e cipolle bianche, mandorle a filetti, timo e pepe lungo</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Polpette di cavolo rosso e cannellini ai pomodori secchi</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellatine</i>	<i>Euro 13,00</i>

Secondi piatti

<i>Baccalà* mantecato con crostone di polenta bianca, olio verde al prezzemolo riccio e pomodorini confit</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Trancio di branzino piastrato su crema di finocchio e cialda croccante di miglio</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Macco di fave, erbe arcobaleno e zuppetta di mare piccantina</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Trancio di rana pescatrice* con mandorle a filetti, limone e crema allo zafferano</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Guancia di vitellone brasata al Tarlap e cotta in sottovuoto su purea di sedano rapa e patate dolci</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Mignon di maialino con brasata di porri e salsa al miele e senape antica</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Filetto di manzo piemontese in casseruola al rosmarino, salsa al Munaloss e scalogni</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Coscia di anatra confit al miele e mandarini con pepe rosa</i>	<i>Euro 21,00</i>

Dessert

<i>Namelakà al cioccolato bianco e arachidi, glassa al caramello e cioccolato</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>“Bicerin” di zuppa inglese vegana</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Crema cotta alle castagne con riduzione di caffè e panna montata</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Semifreddo classico al torroncino e briciole di brutti ma buoni</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Cocco e limone</i>	<i>Euro 6,50</i>

Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine

*Congelato

**Abbattuto

Servizio e coperto inclusi

