

## Per cominciare.....€ 15,00

Assaggi di pesce del Lago Maggiore

3, 4, 7, 8, 9

Flan di zucca con gocce di Tropea,  
filetti acciughe e crumble

1, 3, 4, 7

Panna cotta di capra con tartare di  
pomodoro e melanzana al forno

7

Salmone con doppia marinatura, bacio di  
Vararo con miele e nocciole

4, 7, 8

Tartare di manzo ai carciofi,  
pistacchio e Castelmagno

3, 7, 8

Foie gras d'oca, pan d'epices,  
crema di mela

(1)

Doga di salumi locali con miele

## Le nostre paste.....€ 14,00

Gnocchi di patate e cime d'ortiche ripieni di  
Taleggio al ragù di cinghiale

1, 3, 7, 9

Carnaroli ai carciofi e branzino (min. 2 ps)

4, 9

Malfatti di ricotta e castagne nella zucca

3, 7

Zuppa di cipolle gratinata

1, 7

## Acqua e terra .... € 22,00

Salmone con panatura soffice di nocciole

1, 3, 4, 8

Ricciola su crema di sedano rapa,  
olive taggiasche e pomodori secchi

4

Ossobuco di vitello su risotto alla milanese  
(piatto unico per 2 ps.)

7, 9

Medaglione di coniglio in veste d'autunno

Guancia di manzo al radicchio e vino rosso

7

“la boca l'è minga straca se la sent mia de vaca”

Degustazione di formaggi erborinati con  
il mio miele e confettura € 15,00

7

Servizio e coperto € 3,00

## I nostri dolci...€ 6,00

### Menù di selvaggina

€ 40,00 min 2 ps

( Antipasto , primo , secondo e dolce )

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi,  
6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi sesamo,  
12 anidrite solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi  
Il pesce servito crudo è stato bonificato con abbattimento a -20° conforme al  
reg. (CE) 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettura D punto 3