

Per cominciare€ 15,00

Assaggi di pesce del Lago Maggiore

3, 4, 7, 8, 9, 10

Tartare di salmone alla Green Smith

4

Calamari ripieni su pappa al pomodoro

1, 14

Tortino di melanzane al
pomodoro e basilico

7

Formaggi della Chiara di Vararo con
tarte tatin di cipollotti e
fragole cotte nel moscato

3, 7, 8

Millefoglie di Faraona tonnata

1, 3, 4

Doga di salumi locali con miele

Le nostre paste€ 15,00

Scialatielli di basilico alla Sorrentina

1, 3, 7

Carnaroli alle albicocche,
filetti di pesce persico e
polvere di liquirizia (min. 2ps)

4, 9

Linguine in casseruola alle vongole,
lime e bottarga

1, 4, 9, 14

Maccheroni alla carbonara di lago

1, 3, 4, 7

Acqua e terra € 23,00

Fiori di zucca al pesce del LAGO su crema di
piselli e timballo di riso rosso

4, 7

Filetti di pesci del Maggiore in
pastella di zucchine

1, 3, 4

Polpo arrostito con speck croccante,
pesche e chimichurri

14

Gamberoni ed ananas alla
piastra, salsa Criolla

2

Tartare di manzo Piemontese con
fichi, filetti d'acciughe, scaglie di
Castelmagno e maionese alle nocciole

1, 4, 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

I nostri dolci...€ 6,00

Servizio e coperto € 3,00

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