

## *Per cominciare .....€ 15,00*

*Assaggi di pesce del Lago Maggiore*

*3, 4, 7, 8, 9, 10*

*Trota salmonata marinata al whisky con  
panna cotta di capra al tabacco*

*4, 7*

*Rotolino di branzino al Karkadè su crema  
di sedano rapa e maionese all'aglio nero*

*3, 4*

*Tartare di manzo Piemontese con scaglie di  
Castelmagno e maionese alle nocciole*

*3, 7, 8*

*Foie gras d'anatra con i suoi paní ed  
accompagnamenti*

*(1), 3, 7*

*Doga di salumi locali con miele*

## *le nostre paste .....€ 15,00*

*Gnocchi di patate ed ortiche al  
ragù di pesce del Lago Maggiore*

*1, 3, 4*

*Malfatti di castagne nella zucca*

*3, 7*

*Agnolotti di patate ed erborinati al  
ragù bianco di vitello*

*1, 3, 7, 9*

*Carnaroli al pesce persico e  
polvere di liquirizia*

*4, 7 mín 2 ps*

*Servizio e coperto € 3,00*

## *Acqua e terra .... € 23,00*

*Baccalà mantecato su cavolo nero e  
zuppa di lenticchie*

*4, 7, 9*

*Filetti di pesci del Maggiore in pastella alle  
castagne con zucchine*

*3, 4, (7)*

*Polpo arrostito su crema di broccoli,  
speck croccante e Chimichurri*

*14*

*Pancia di maiale a lenta cottura su  
crema di patate dolci e senape*

*7, 10*

*Medaglioni di coniglio all'uvetta,  
cipolline e balsamico*

*(7)*

*Carrè d'agnello al  
pino mugo e frutti di bosco*

*(7)*

*Guancette di vitello alle zeste*

*(7), 9*

*“ 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*

*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*