

Per cominciare€ 15,00

Assaggi di pesce del Lago Maggiore

3, 4, 7, 8, 9, 10

*Puntarelle e salmone marinato alle
arance, maionese all'aglio nero di Voghiera*

3, 4, 9, 11

*Tartare di manzo Piemontese su crema di
pecorino al pistacchio di Bronte e carciofi*

3, 4, 7, 8

Foie gras d'anatra con i suoi pani

(1), 3, 7

Bis di lumache :

alla Borgogna ed al gorgonzola

7

Doga di salumi locali con il mio miele

le nostre paste€ 15,00

Gnocchi di patate e castagne ripieni di

Taleggio al ragù di vitello

1, 3, 7

Cannelloni di pasta al cacao all'anatra

1, 3, 9

Rigatoni alla carbonara di

pesce del Lago Maggiore

1, 3, 4, 7

Agnolotti "all'OSS BUS" con midollo

1, 3, 7, 9

Carnaroli al branzino con

cremoso di bufala

4, 7, 9 min 2 ps.

Acqua e terra € 23,00

*Involtini di melanzane e pesce spada su
zuppa di ceci*

4, 9

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

3, 4, (7)

Polpo in umido al vino rosso e patate

14

*Cosce d'oca disossate in confit alle
zeste di Sicilia*

*Medaglioni di coniglio alle
cipolline ed uvetta*

(7)

Carrè d'agnello con pomodori secchi e Porto

(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...€ 7,00

*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*