

## *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*