

Per cominciare€ 16,00

Assaggi di pesce del Lago Maggiore

3, 7, 8, 9

*Gravlax con Bacio di Vararo e
maionese all'aglio nero fermentato*

3, 4, 7

*Scottona alle tre consistenze con
tuorlo marinato*

tartare, carpaccio e cubetto di filetto

3

*Burrata di bufala del parco del Ticino
con puntarelle, battuto di pomodori*

secchi, olive Taggiasche e capperi

7

I nostri primi€ 16,00

Agnolotti " OSS BUS "

1, 4, 7

*Ravioli di patate e
pecorino alla carbonara*

1, 3, 7

*Gnocchi patate ed ortiche ripieni di
taleggio al ragù di vitello*

1, 3, 7, 9

*Carnaroli al lavarello affumicato,
limone candito e polvere di liquirizia*

7, 9 min. 2 ps.

Servizio e coperto € 3,00

Acqua e terra € 24,00

*Zucchina bombetta al
baccalà mantecato,
chutney di cipolle, pinoli ed uvetta*
4, 7, 8

*Polpo alla doppia cottura
con puntarelle ed acciughe*
4, 14

Filetto di rombo alla crema di basilico
4, 7

*Scamone d'agnello su crema di
sedano rapa e pesto d'aglio Orsino*

*Medaglioni di coniglio ai
pomodori secchi ed olive taggiasche*

Tartare di manzo alla francese
3, 4, 10

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

*Degustazione di formaggi erborinati,
il mio miele e confettura € 16,00*

7

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