



### PIATTO UNICO

a scelta dalle proposte del giorno, preceduto da un piccolo antipasto  
solo a pranzo, dal lunedì al venerdì, per chi ha poco tempo  
ma non vuole rinunciare alla qualità  
16,50

### MENU "LA TRADIZIONE NOVARESE"

Salame della Duja, Fedeghin, lonzino stagionato e salame di oca  
Friciulin di paniscia, giardiniera di ortaggi  
12,00

Agnolotti casarecci al ripieno di "Rustida" al burro d'alpeggio, prezzemolo e limone  
12,00

"Tapulone" di asino cotto nel vino di Ghemme in foglia di scarola. Crostone di polenta  
15,00

oppure

Filetto di maiale, salsa al Gorgonzola dop, purè di carote e spinacini al burro  
16,50

Biscottino di Novara, crema al mascarpone, fragole macerate nel vino passito  
6,00

MENU COMPLETO 36,00  
per tutti i componenti del tavolo

### PERCORSO DEGUSTAZIONE

Calice di benvenuto con stuzzichino dello chef e un percorso di 5 piatti dalle nostre proposte  
uguale per tutti i componenti del tavolo  
55,00

### MENU A LA CARTE

#### ANTIPASTI

Tartare di spigola, salmone selvaggio e salicornia. Gel di mango e zenzero	16,50
Tentacolo di piovra arrostito, crema fredda di piselli, maionese all'acqua di polipo	16,50
Battuta di Fassona, fonduta di Parmigiano, capperi, sedano e Pop Corn al profumo di acciuga	16,50
Prosciutto Iberico "Casalba", cracker al sale nero, bufaline con pesto di olive taggiasche	16,50
V Uovo in camicia, passata di pomodorini gialli, pane Carasau e grattata di Pecorino sardo	14,50

#### PRIMI PIATTI

Carnaroli Classico mantecato alla crema di fave con carpaccio di baccalà e Bisque al riccio di mare	16,50
Fusilloni con vellutata all'acqua di cozze allo zafferano, spinacini e filetti di sgombro fiammati	14,50
Tagliatelle al profumo di timo con ragù di coniglio alla ligure	14,50
V Tortelli di pasta di farina di riso nero Artemide al ripieno di patate e asparagi. Fagottino di asparagi	14,50

#### SECONDI

Dorso di Ombrina mediterranea al forno. Patate in brodetto di pesce e julienne di zucchine	19,50
Tempura di filetti di pesce San Pietro e code di gamberi. Salsa tartara e piccoli ortaggi in carpione	19,50
"Surf & Turf" Filetto di manzo e tartare di gamberi cotti sulla graticola. Gratin di patate. Salsa ai crostacei	24,50
Carrè di agnello al forno, salsa al vino rosso. Finocchio alla mentuccia. Patate novelle	21,50
Suprema di galletto ripiena con foie gras e albicocche. Riduzione al Porto. Purè di sedano rapa	19,50
V Vellutata tiepida di legumi, fiori di zuccina farciti con ricotta di pecora. Emulsione al basilico	15,50

#### DESSERT

Piccola scelta di formaggi e composte di frutta	9,50
Meringa, crema al limone e frutti rossi	7,50
"Hugo Spritz" Bavarese al Prosecco, Gelato al fiori di sambuco. Tartufini cioccolato bianco, cocco e menta	7,50
"CafeCreme" duo di Parfait glacè al caffè e al fior di latte. Crumble moka	7,50
Tartelletta con Mousse al cioccolato "Sao Thomè" e Ciliegie macerate al Liquore Cherry	7,50
Calice di Piemonte Moscato Passito	5,00

Pane e focaccia fatti in casa, coperto e servizio 2,50

Minerale Surgiva 0,50 Cl 2,00 100 Cl 3,50 Calice di vino 4,00 Birra Menabrea 4,00

alcuni elementi potrebbero essere congelati all'origine e per una corretta conservazione dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto in merito al regolamento ue1169/2011

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e sugli allergeni d las 231/20

Il personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.