



### 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

17,50

### MENU "LA TRADIZIONE NOVARESE"

Salame della Duja, Fedeghin, lonzino stagionato, pancetta e Giardiniera di ortaggi  
Cotechino caldo, purè di zucca e mostarda

15,00

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

13,50

"Tapulone" di asino cotto nel vino di Ghemme servito in foglia di versa.

Crostone di polenta dorato

15,50

oppure

Filetto di maiale al Gorgonzola con purè di sedano rapa e riduzione al Tamarindo

16,50

Biscottino di Novara, crema al mascarpone, fettine di caco macerate nel vino passito

6,50

MENU COMPLETO 39,00

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

58,00

### MENU A LA CARTE

#### ANTIPASTI

Tartare di orata mediterranea, salmone Loch Fyne e finocchio. Gel di melograno e zenzero	17,50
Mantecato di baccala, carpaccio di merluzzo e cialda croccante al peperone Piquillo	16,50
Battuta di Fassona, Bagnetto classico di prezzemolo, capperi e acciuga, tuorlo d'uovo marinato	16,50
Lumache di Briona, passata di ceci, lattuga ripassata in aglio, olio e peperoncino	15,50
✓ Uovo in camicia, crema di porri, tartufo nero e porri fritti	15,50

#### PRIMI PIATTI

Carnaroli Classico alla Bouillabaisse di triglia, i suoi filetti appena scottati e salsa Rouille di pane e aglio	17,70
Spaghetti neri, alga di mare, vellutata di cozze e zafferano, crudo di gamberi	16,50
Tagliatelle casarecce al ragù di cortile (anitra e gallo)	15,50
✓ Tortelli al ripieno di funghi e patate, fonduta di Raschera DOP	15,50

#### SECONDI PIATTI

Rombo in farcia di olive taggiasche e pomodorini secchi. Carciofi alla mentuccia	22,50
Dorso di spigola mediterranea arrostita sulla pelle. Guazzetto di lenticchie e vongole	19,50
"Surf & Turf" Filetto di manzo, tartare di gamberi e gamberoni cotti sulla graticola. Gratin di patate	26,50
Suprema di galletto funghi, verza e castagne. Purè di zucca violina	19,50
Ganassino di bue piemontese brasato al Nebbiolo. Polenta morbida mantecata agli spinaci. Carota al miele	18,50
✓ Involtini gratinati di verza, ricotta e Toma ossolana. Crostocino di polenta dorato	14,50

#### DESSERT

Piccola scelta di formaggi con marmellata speziata di cavolo rosso	10,00
Sorbetto al caco e crema Ganache cioccolato bianco in guscio di meringa alla polvere di lampone	8,00
Cremoso alla noce Pecan, Tortino di mandorla, composta di mela	8,00
Bavarese ai marroni, Marron Glacè e Bon Bon di castagne	8,00
Crostatina al cacao, mousse al cioccolato "Sao Thomè" pera cotta nel Moscato passito	8,00

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 4,00/6,00 Birra Menabrea 4,00  
Caffè con frollini 2,00

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.lgs 231/20

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