



## II 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' OSTERIA

Due piatti e un dessert dalle proposte della settimana disponibile dal lunedì al venerdì pranzo e cena. il sabato solo a pranzo

€ 32,00

### MENU "LA TRADIZIONE NOVARESE"

Frittata Rognosa con sanguinaccio, cipolla e salsiccia  
Salame della Duja, Fedeghin, Lonzino stagionato, Salame d'oca  
Lingua salmistrata in Bagnetto, Insalata di nervetti e giardiniera

Agnolotti di Rustida al burro versato e scorze di limone

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

Crostone di polenta dorato

oppure

Filetto di maiale al Gorgonzola. Gratin di patate e carota al miele

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

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

|   |       |
|---|-------|
| <i>Carpaccio tiepido di ricciola, julienne di finocchi e gel all'arancia e zenzero</i>                        | 16,50 |
| <i>Cubi di salmone al vapore, asparagi, salsa allo yogurt e perle di trota (omaggio al Maestro Gualtiero)</i> | 15,50 |
| <i>Battuta di Fassona, tuorlo d'uovo marinato, acciughe, sedano e capperi</i>                                 | 16,50 |
| <i>V Sfogliatina calda con uovo in camicia, luppulo selvatico (Luartis), burro d'alpeggio e Parmigiano</i>    | 14,50 |
| <i>V Burrata di bufala, Pappa al pomodoro, emulsione al basilico e crumble di pane nero</i>                   | 14,50 |

### PRIMI PIATTI

|   |       |
|---|-------|
| <i>Risotto Carnaroli alle ortiche, crudo di gamberi e riduzione al vino rosso</i>                             | 16,50 |
| <i>Cappellacci al ripieno di cernia, Bisque di crostacei e purè di piselli</i>                                | 15,50 |
| <i>Spaghettoni al pesto di aglio orsino con tartare di capasanta e polvere di peperone crusco</i>             | 15,50 |
| <i>Tajarin casarecci 24 tuorli al ragù di coniglio alla ligure con pinoli e olive taggiasche</i>              | 15,50 |
| <i>V Cannellone di farina di riso nero al ripieno di erbe di campo e ricotta. Crema di fave, Cacio e Pepe</i> | 14,50 |

### SECONDI PIATTI

|  |       |
|--|-------|
| <i>Filetti di rombo gratinati alla mediterranea. Caponatina di ortaggi e patate</i>                  | 19,50 |
| <i>Dorso di dentice arrostito sulla pelle, tagliolini di zucchine al pomodoro fresco e basilico</i>  | 19,50 |
| <i>Controfiletto di agnello in crosta di pane e erbe. Purè di patate viola. Insalata di cicorino</i> | 19,50 |
| <i>Costolette di cinghialino, salsa al ginepro, Indivia e mela ripassate al burro</i>                | 19,50 |
| <i>Suprema galletto in farcia di albicocche e foie gras. Crema di sedano rapa. Salsa Tamarindo</i>   | 18,50 |
| <i>Filetto di manzo in camicia di funghi Cardoncelli e Toma ossolana</i>                             | 21,50 |
| <i>V Involtino gratinato di verza, funghi, e formaggi. Crostino di polenta dorato</i>                | 14,50 |
| <i>V Selezione di formaggi e composte speziate di frutta</i>   | 12,50 |

### DESSERT

|  |      |
|--|------|
| <i>Meringa, mousse al cioccolato bianco e sorbetto ai lamponi</i>  | 7,50 |
| <i>Semifreddo al mascarpone, cedro, Grand Marnier e scaglie di cioccolato. Frutti rossi e menta cristallizzata</i> | 7,50 |
| <i>Crostatina al cacao, lemon curd e fragole</i>   | 7,50 |
| <i>Bavarese alla Batida de Coco, Sablè al cocco e tartufini al rum</i>   | 7,50 |
| <i>Calice di vino passito</i>  | 5,00 |

### COPERTO, SERVIZIO, PANE E FACACCIA FATTI IN CASA, 2,50

Minerale Surgiva 0,50 CI 2,00 100 CI 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.