



ANTIPASTI

*Tagliere Vista con pinsa romana e giardiniera di nostra produzione ***(1)*

Vista cutting board with roman pinsa and pickled vegetables of our production

€ 17,00

Magatello di vitello rosa in salsa tonnata (3-5)

Pink veal slices with tuna sauce

€ 15,00

San Daniele con burrata e frutta di stagione (7)

San Daniele prosciutto with burrata cheese and seasonal fruits

€ 14,00

*Alici alla beccafico con salsa agli agrumi *** (1-4)*

Beccafico-style sardines with citrus sauce

€ 14,00

*Antipasto alla pescatora ***(1-2-3-5-4-9-14)*

Fisherman's appetizer

€ 19,00

Trota salmonata in carpione alla moda Borromea (1-4-9)

Borromean-style pickled trout

€ 13,00

*Pepata di cozze alla Tarantina *** (14)*

Tarantina-style peppered steamed mussels

€ 15,00

Coperto e servizio € 2,50



PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin piemontesi con riduzione al nebbiolo e porro brasato (1-3-7)

Piedmont plin agnolotti with Nebbiolo reduction and braised leek

€ 16,00

Tagliatelle al ragù di Fassona mantecato al castelmagno (1-3-7)

Tagliatelle with Fassona ragout and castelmagno cheese

€ 15,00

Gnocchi di patate con noci e gorgonzola (1-3-7)

Potato gnocchi with walnuts and gorgonzola cheese

€ 14,00

Garganelli al ragù di mare e bottarga con crostini di pane *** (1-2-3-4-7-14)

sea ragout and bottarga garganelli pasta with bread nuggets

€ 15,00

Calamarata ai frutti di mare *** (1-2-3-4-14)

Calamarata pasta with seafood

€ 16,00

Il classico risotto ai porcini (7)

The classic porcini risotto

€ 14,00



SECONDI PIATTI DI CARNE

Tartare di Manzo alla piemontese

Piedmont- style Beef tartare

€ 18,00

Petto di faraona con glassa ai mirtilli

Guinea fowl breast with blackberries glaze

€ 16,00

Tagliata di Angus Argentina con riduzione d'arancio e fiori di capperi (1)

Argentinian Angus tagliata with orange reduction and caper flowers

€ 17,00

Controfiletto Garronese con rucola e aceto balsamico

Garronese sirloin with rocket salad and balsamic vinegar

€ 19,00

Filetto Garronese grigliato con demi-glacé al pepe fresco (1)

Garronese fillet grilled with fresh pepper

€ 25,00

Fiorentina/Costata di Scottona

Scottona Fiorentina steak/ Ribeye

€ 5,50 hg

Tutti i piatti sono accompagnati da verdure e patate

Every dishes are served with sides



SECONDI PIATTI DI PESCE

Frittura mista di gamberi e calamari *** (1-2-4-14)

Mix of deep-fried shrimps and squids

€ 16,00

Trancio di salmone alle erbe aromatiche ***(4)

Salmon steak with aromatic herbs

€ 18,00

Calamaro e gamberi grigliati con salsa tartara *** (2)

Grilled squids and prawns with tartar sauce

€ 20,00

Trota rosa al prezzemolo e aglio (4)

Pink trout with garlic and parsley

€ 18,00

Grigliata mista di pesce con salmoriglio e salsa wasabi ***(2-4)

Mixed grilled fish with salmoriglio and wasabi sauce

€ 30,00

Tutti i piatti sono accompagnati da verdure e patate

Every dishes are served with sides



I N O S T R I F O R M A G G I

Gorgonzola dolce del Novarese (7)

Sweet Novarese Gorgonzola cheese

€ 8,00

Tagliere di formaggi misti (7)

Mixed cheese cutting board

€ 10,00

Tomino alla piasta (7)

Grilled Tomino cheese (7)

€ 10,00

I formaggi sono serviti con castagne candite e marmellata di cipolla rossa di Breme

Our cheese is served with candied chestnuts and Breme red onion

C O N T O R N I

Patate fritte, insalata mista, verdure di stagione

Fries, mixed salad, day's vegetables

€ 4,00

D E S S E R T

*Non importa quanto tu abbia mangiato,
c'è sempre spazio per il dolce di nostra produzione (1-3-7-8)*

€ 6,00



MENÙ PER I PICCOLI OSPITI

Pasta al ragù (1)

Ragout pasta

€ 6,00

Pasta al pomodoro (1)

Tomato's pasta

€ 6,00

Lombata alla milanese con patate (1-3)

Milan-style cutlet with fries

€ 8,00

*Calamari fritti in barchetta con patate *** (1-4)*

Fried squids in a boat with fries

€ 8,00

*Omelette al naturale *** (3)*

Omelette

€ 6,00

Informativa sugli allergeni

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

“per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare il personale personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportata sull'informativa clienti sotto indicate .

*I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati*

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentili clienti Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. **Crostacei** e prodotti derivati.

3. **Uova** e prodotti derivati.

4. **Pesce** e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi** e prodotti derivati.

6. **Soia** e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D'ALFA naturale, tocoferolo succinato D-alfanaturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. **Sedano** e prodotti derivati.

10. **Senape** e prodotti derivati.

11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.

12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l** espressi come SO₂.

13. **Lupini** e prodotti derivati.

14. **Molluschi** e prodotti derivati.