



Gourmet di antipasti

Il tagliere Vista con la nostra giardiniera (1)	€ 13.00
Mocetta valligiana con gorgonzola dolce e pera candita (7)	€ 14.00
San Daniele con castagne caramellate e peperoni bagna cauda (9-7)	€ 14.00
Antipasto alla pescatora tra lago e mare (1-2-4-9-14) ***	€ 15.00
Pesce di lago sfilettato in carpione alla moda borromea (1-4-10)	€ 10.00
Sarde en Saor (1)	€ 10.00
Sformatino di ricotta con fonduta di zucca e toma ossolana (7-3)	€ 11.00

Informative su 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 l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull’informativa clienti.

I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.



Gourmet di primi

Ravioli del plin pizzicati a mano al ragù di Fassona (1-9)	€ 12.00
Tortelloni alla ricotta su crema di borragine (1-3-7)	€ 12.00
Gnocchi di patate alla forchetta con fonduta del Devero (7-3) ***	€ 13.00
Tajarin ai porcini (3 -1 -9)	€ 15.00
Calamarata ai frutti di mare (1-2-3-14) ***	€ 16.00
Specialità della casa:	
Risotto ai porcini Min 2 persone Attesa 20 minuti	€15.00/cad

Informative su 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 l’apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

La numerazione indicata al fianco dei piatti (8-6-3-6 ecc.) corrisponde agli allergeni riportati sull’informativa clienti.

I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.



Gourmet di secondi

Suprema di faraona al balsamico di Modena (1)	€ 15.00
Entrecôte con rucola e scaglie di grana (7)	€ 17.00
Filetto di manzo al burro caffè de Paris (7)	€ 24.00
Bianchetto di vitello ai porcini con crostone di polenta (1-9-7)	€ 16.00
Frittura mista di gamberi e calamari (1-2-4-14) ***	€ 16.00
Pesce persico in crosta di pane al burro e salvia (1-3-4) ***	€ 16.00
Filetto d'orata all'acqua pazza (2) ***	€ 18.00

Tutti I secondi sono compresi di contorno

Verdure e patate fresche

Informative su 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 l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

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

I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.



La dispensa dei formaggi

I formaggi sono serviti con frutta candita e marmellate di nostra produzione

Gorgonzola dolce del novarese (7)	€ 8.00
Formaggi misti della val' Ossola (7)	€ 9.00
Tagliere Formaggi misti (7)	€ 10.00

Contorni

Patate fritte***	€ 4.00
Insalata mista (9)	€ 4.00
Verdure del giorno (9)	€ 4.00

Informative su 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 l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

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

I prodotti contrassegnati con *** possono essere congelati.



Dessert

I formaggi sono serviti con frutta candita e marmellate di nostra produzione

Non importa quanto tu abbia mangiato, € 5.50
c'è sempre spazio per il dolce di nostra produzione (1-3-7-8)

Menù per i giovani ospiti

Pasta al ragù (1-9) € 6.00

Pasta al pomodoro (1) € 6.00

Lombata alla milanese con patate fritte (1-3) *** € 8.00

Filettino di pesce persico croccante con patate fritte (1-3-4) *** € 8.00

Pizza Margherita (1-7) *** € 6.00

Informative su 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 l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”.

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

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 potrete 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.