

La Carta

Entrate calde e fredde

Tagliere di salumi Ossolani raviolo croccante e le nostre conserve	€ 15
Mozzarella di Bufala, olive Taggiasche e insalatina novella	€ 12
Gateau di Ricotta al cuore morbido di Bettelmatt e crudo di Vigizzo	€ 13
“L'evergreen” ..Il Club Sandwich con le sue salse e patate fritte	€ 15
Carpaccio di Filetto Piemontese crema di Robiola e tartufo nero	€ 15
La mia Caesar Salad di Tonno(b) misticanze, cipolla rossa marinata e crostini	€ 14

Primi Piatti : Paste e Risi

Gli Antichi Gnocchi D'Ossola (ricetta originale creata da Sergio Bartolucci nel 1983)	€ 12
I Nostri Ravioli di Carne Fatti in Casa con ragu' alla Bolognese	€ 10
Il buon Spaghetto espresso Al pomodoro e basilico / al ragu' / aglio , olio , peperoncino	€ 9
Penne “De Cecco” all'Arrabbiata	€ 9
Risotto Carnaroli Alla Milanese	€ 9
Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini	€ 10
Tagliatelle di Pasta Fresca crema di Parmigiano e tartufo nero	€ 12
Verdure Fresche in Minestrone crostone di pane nero	€ 10

La Carta

I Secondi Piatti

Tartare di Fassona Piemontese (200 gr)
uova 65° ,fonduta al Parmigiano e patate fritte
€ 23

Filetto di Manzo alla griglia, (250gr)
salsa ai pepi verdure alla brace e patate al forno
€ 25

Chateaubriand secondo tradizione(500gr)
contorni di stagione e salsa Bernese
per 2 pers. € 50

Scaloppa alla Milanese
patate fritte
€ 15

Saltimbocca alla Romana
risotto al Parmigiano
€ 15

Paillard alla brace
verdure alla griglia e patate al forno
€ 15

Scottadito d'Agnello
funghi Porcini trifolati e patate arrosto
€ 24

Spiedino di Gamberi ^(b), crudaiola di Pomodoro,
salsa Tartara e Zenzero candito
€ 20

Tonno Rosso scottato^(b) con crema di acciughe,
cipollotto stufato e maionese di rapa rossa
€ 22

Un genuino Hamburger Ossolano, Pane con lievito
madre, Bettelmatt, Cipolle e Patate di Beura
Patate fritte € 24

Selezione di Formaggi dall'Ossola alla provincia
Granda con le nostre confetture
€ 14

I Nostri Dessert fatti in casa giornalmente
€ 6

Coperto € 2,00 a persona / Covert charge € 2,00 per head

Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di

consultare il nostro libro al banco del bar

(b) prodotto ittico fresco all'origine, poi abbattuto a -20°

per migliorarne la conservazione