



MICHELIN STAR

1[^] STELLA IN OSSOLA

Vi presento...L'ATELIER RESTAURANT

Durante la mia permanenza a Parigi vedevo molte botteghe di Artigiani
esporre questo nome sui loro cartelli:

L'Atelier ...il Laboratorio

Voglio che il nostro Ristorante sia proprio questo:

Continua ricerca rispettando la cultura e le tradizioni alimentari

Un menù che rappresenti l'incontro fra te e la nostra cucina.

in ogni incontro ci si annusa, ci si sorprende, si impara a conoscersi.

Giorgio Bartolucci

La Carta

Entrate calde, fredde ed il pesce

*Uovo soffiato alle alghe, Ricotta di Seirass all'acqua di mare
praline di polenta, caviale*

Lingua e Foie Gras alla Piemontese

*Carciofo Barigoule,
Anguilla^(b), Animelle e Prunent*

*Il Crudo... Ricciola^(b), Seppia^(c) e Bottarga
Sedano e Frutto della Passione*

*Percorso di Rubia Gallega (43 giorni Dry Aged)
... Tartare, Scottata, Hamburger...*

€ 16

Primi piatti : paste e risi

*Gnocchetti di Noci e Nocciole,
Mascarpa, Boraggine e croccante di Acciughe*

*Spaghettoni di Gragnano alla Bufala,
Ricci di mare ^(c), Mandorle e Zenzero*

*Tortelli all'Ossobuco,
Crema di Riso e Zafferano, Limone nero e Aglio Orsino*

*Calamarata di Pasta al ragù di Polpo^(c) e Vino rosso,
Patata di Beura e Cassis*

*Risotto "Gran Riserva Riso Gallo e Primizie dell'Orto,
Castelmagno e Tartufo nero*

€ 16

Le Zuppe

*Bouillabaisse di Mare,
Cous cous alle Verdure e Pesci di Scoglio^(c)*

*Crema di Erbette primaverili,
Ricottine croccanti e Miso*

€ 12

Dal Fuoco ..

*Il Pollo "Ficatum" - Fattoria Greppi ,tartufato sottopelle alla Broche,
Piccoli Ortaggi di stagione
(per 2 persone -la preparazione richiede 1 ora di tempo)*

*Chateaubriand tra la Griglia e la Broche,
Salsa Bernese
(per 2 persone -la preparazione richiede 40 minuti di tempo)
€ 60*

Dalla Terra ..

*E se fosse un Cordon Bleu ?!
Finferli, Porcini, Champignons, ristretto di Vitello*

*Agnello " Te Mana",
Pequillo mediterraneo, crocchetta all'Aglio dolce e
purea di Mammole*

*Coniglio tra Piemonte e Liguria,
Panisse di Ceci, caviale di Melanzane viola e Pinoli
€ 25*

Dall'Acqua ..

*Trota^(b) e Scampo,^(c)
Baby Lattuga e Burro bianco al Finocchietto selvatico*

*Capesante^(b) e Nduja,
Peperone di Carmagnola e Raperonzolo*

€ 25

I Formaggi dall'Ossola alla provincia Granda ..

*In cucina con il nostro chef
€ 15*

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

*Waffle ai Mirtilli di Montagna e Miele,
Philadelphia e Camomilla*

*Opera Cioccolato, Lamponi e Frutta esotica
Sorbetto al Mango*

*Ricordi di Parigi... l'Eclair
Gelato alla fava di Cacao fermentata*

*“Luna Crescente”,
Frolla Linzer, Fragole e Yogurt*

Sorbettando ...

€ 10

*La Degustazione...
sapori e profumi di montagna*

Il Benvenuto all'Atelier

Carciofo Barigoule, Anguilla ^(b), Animelle e Prunent

*Tortelli all'Ossobuco,
Crema di Riso e Zafferano, Limone nero e Aglio Orsino*

E se fosse un Cordon Bleu?!
Finferli, Porcini, Champignons, ristretto di Vitello

Foglia di Noce e Tomino Antigoriano Chutney

*Waffle ai Mirtilli di montagna e Miele,
Philadelphia e Camomilla*

Altimetrie Ossolane

€ 65

Il Vegetariano

Il Benvenuto all'Atelier

*Uovo soffiato alle alghe, Ricotta di Seirass all'acqua di mare,
praline di polenta*

Bottoni di Pasta fresca come un Pizzocchero

*Millefoglie di Verdure,
Erbette e fiori di Zucca*

*Frolla Linzer,
Philadelphia e Rabarbaro*

Altimetrie Ossolane

€ 55

Informazione alla clientela

Nei nostri piatti vengono usati prodotti che possono scaturire allergie,
Vi preghiamo cortesemente di segnalare al nostro staff eventuali vostre intolleranze o allergie alimentari
per proporvi piatti alternativi

Please be so kind to inform our staff in case of your allergy in order to propose you some alternatives
dishes

Allergeni

*Glutine, Crostacei e derivati , Uova e derivati , Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Soia e derivati,
Latte e derivati, Frutta con guscio e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Semi di Sesamo e derivati , Lupino
e derivati, Molluschi e derivati, Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. a 10 mg/kg*

***I prodotti ittici vengono trattati in base al regolamento (CE)853/2004 del Parlamento Europeo per garantire la massima
sicurezza alimentare per preservare i rischi alla salute dei nostri clienti, per maggiori informazioni in merito chiedere al
personale addetto.***

(A) SURGELATO : Prodotto surgelato all'origine FROZEN : Frozen product origin

***(b) CONGELATO : Prodotto fresco all'origine e poi abbattuto a -20°c per migliorarne la conservazione
FROZEN : Fresh product source and then down to -20°c to improve conservation***

***(c) PRODOTTO PESCATO e già sottoposto a bonifica preventiva direttamente sull'imbarcazione
come richiesto da Reg.853/04***

Fish subjected to reclamation treatment quote as requires byReg. 853/04

***per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, e' possibile che vi siano
alimenti freschi selezionati, che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto
delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 E Reg. CE 853/03***

***There might be few ingredients in our menu which get chile inside our kitchen, following our procedure book
"Gestione della Sicurezza Alimentare" Reg CE 852/04 e Reg. CE 853/03***

Coperto € 3.00 per persona / Cover charge €3.00 per person