

La Carta

Entrate calde e fredde

Tagliere di salumi Ossolani raviolo croccante e le nostre conserve	€ 18
Mozzarella di Bufala, olive Taggiasche e insalatina novella	€ 16
Gateau di Ricotta al cuore morbido di Bettelmatt e crudo di Vigizzo	€ 16
“L'evergreen” ..Il Club Sandwich con le sue salse e patate fritte	€ 18
Carpaccio di Filetto Piemontese crema di Robiola e tartufo nero	€ 18
La mia Caesar Salad di Tonno(b) misticanze, cipolla rossa marinata e crostini	€ 18

Primi Piatti : Paste e Risi

Gli Antichi Gnocchi D'Ossola (ricetta originale creata da Sergio Bartolucci nel 1983)	€ 15
I Nostri Ravioli di Carne Fatti in Casa con ragu' alla Bolognese	€ 14
Il buon Spaghetto espresso Al pomodoro e basilico / al ragu' / aglio , olio , peperoncino	€ 12
Penne “De Cecco” all'Arrabbiata	€ 12
Risotto Carnaroli Alla Milanese	€ 12
Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini	€ 15
Tagliatelle di Pasta Fresca crema di Parmigiano e tartufo nero	€ 16
Verdure Fresche in Minestrone crostone di pane nero	€ 14

La Carta

I Secondi Piatti

Tartare di Fassona Piemontese (200 gr)
uova 65° ,fonduta al Parmigiano e patate fritte
€ 30

Filetto di Manzo alla griglia, (250gr)
salsa ai pepi verdure alla brace e patate al forno
€ 32

Chateaubriand secondo tradizione(500gr)
contorni di stagione e salsa Bernese
per 2 pers. € 70

Scaloppa alla Milanese
patate fritte
€ 20

Saltimbocca alla Romana
risotto al Parmigiano
€ 20

Paillard alla brace
verdure alla griglia e patate al forno
€ 20

Scottadito d'Agnello
funghi Porcini trifolati e patate arrosto
€ 32

Spiedino di Gamberi (b), crudaiola di Pomodoro,
salsa Tartara e Zenzero candito
€ 28

Tonno Rosso scottato(b) con crema di acciughe,
cipollotto stufato e maionese di rapa rossa
€ 30

Un genuino Hamburger Ossolano,
Pane con lievito madre, Bettelmatt, Cipolle e Patate di Beura
Patate fritte € 28

**Selezione di Formaggi dall'Ossola alla provincia
Granda con le nostre confetture**
€ 20

I Nostri Dessert fatti in casa giornalmente
€ 8

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