

La Carta

Entrate calde e fredde

Tagliere di salumi Ossolani raviolo croccante e le nostre conserve	€ 22
Mozzarella di Bufala, olive Taggiasche e insalatina novella	€ 18
Gateau di Ricotta al cuore morbido di Bettelmatt e crudo di Vigizzo (preparazione 15 minuti circa)	€ 20
“L'evergreen” ..Il Club Sandwich con le sue salse e patate fritte (a)	€ 21
Carpaccio di Filetto Piemontese crema di Parmigiano e tartufo nero	€ 20
La mia Caesar Salad di Tonno (b) misticanze, cipolla rossa marinata e crostini	€ 22

Primi Piatti: Paste e Risi

Gli Antichi Gnocchi D'Ossola (ricetta originale creata da Sergio Bartolucci nel 1983)	€ 18
I Nostri Ravioli di Carne Fatti in Casa con ragu' alla Bolognese	€ 17
Il buon Spaghetto espresso Al pomodoro e basilico/al ragu'/ aglio, olio, peperoncino	€ 15
Penne “De Cecco” all'Arrabbiata	€ 15
Risotto Carnaroli Alla Milanese	€ 16
Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini	€ 18
Tagliatelle di Pasta Fresca crema di Parmigiano e tartufo nero	€ 20
Verdure Fresche in Minestrone crostoni di pane tostato	€ 18

b) prodotto ittico fresco all'origine, poi abbattuto a -20° per migliorarne la conservazione

(a) prodotto surgelato all'origine

Per informazioni sugli allergeni vi preghiamo di chiedere al nostro personale

La Carta

I Secondi Piatti

Tartare di Fassona Piemontese (200 gr) uova 65°, fondata al Parmigiano e patate fritte (a)	€ 35
Filetto di Manzo alla griglia (250gr) salsa ai pepi verdure alla brace e patate al forno	€ 38
Chateaubriand secondo tradizione (500gr) contorni di stagione e salsa Bernese (preparazione 40 minuti circa)	per 2 pers. € 80
Scaloppa alla Milanese patate fritte (a)	€ 25
Saltimbocca alla Romana risotto al Parmigiano	€ 26
Paillard alla brace verdure alla griglia e patate al forno	€ 25
Scottadito d'Agnello funghi Porcini trifolati e patate arrosto	€ 38
Spiedino di Gamberi (b), crudaiola di Pomodoro, salsa Tartara e Zenzero candito	€ 35
Tonno Rosso scottato (b) cipollotto stufato e salsa all'uovo maionese di rapa rossa	€ 35
Un genuino Hamburger Ossolano, Pane con lievito madre, Bettelmatt, Cipolle e Patate di Beura Patate fritte (a)	€ 30
Selezione di Formaggi dall'Ossola alla provincia Grandà con le nostre confetture	€ 25
I Nostri Dessert fatti in casa giornalmente	€ 10

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