

La Carta

Entrate calde e fredde

Tagliere di salumi Ossolani raviolo croccante e le nostre conserve	€ 20
Mozzarella di Bufala, olive Taggiasche e insalatina novella	€ 17
Gateau di Ricotta al cuore morbido di Bettelmatt e crudo di Vigizzo (preparazione 15 minuti circa)	€ 18
“L'evergreen” ..Il Club Sandwich con le sue salse e patate fritte ^(a)	€ 20
Carpaccio di Filetto Piemontese crema di Parmigiano e tartufo nero	€ 20
La mia Caesar Salad di Tonno^(b) misticanze, cipolla rossa marinata e crostini	€ 20

Primi Piatti : Paste e Risi

Gli Antichi Gnocchi D'Ossola (ricetta originale creata da Sergio Bartolucci nel 1983)	€ 17
I Nostri Ravioli di Carne Fatti in Casa con ragu' alla Bolognese	€ 15
Il buon Spaghetto espresso Al pomodoro e basilico / al ragu' / aglio , olio , peperoncino	€ 14
Penne “De Cecco” all'Arrabbiata	€ 14
Risotto Carnaroli Alla Milanese	€ 15
Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini	€ 17
Tagliatelle di Pasta Fresca crema di Parmigiano e tartufo nero	€ 18
Verdure Fresche in Minestrone crostoni di pane tostato	€ 16

(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° fonda al Parmigiano e patate fritte (a)	€ 30
Filetto di Manzo alla griglia, (250gr) salsa ai pepi verdure alla brace e patate al forno	€ 35
Chateaubriand secondo tradizione(500gr) contorni di stagione e salsa Bernese (preparazione 40 minuti circa)	per 2 pers. € 75
Scaloppa alla Milanese patate fritte (a)	€ 22
Saltimbocca alla Romana risotto al Parmigiano	€ 25
Paillard alla brace verdure alla griglia e patate al forno	€ 25
Scottadito d'Agnello funghi Porcini trifolati e patate arrosto	€ 35
Spiedino di Gamberi (b), crudaiola di Pomodoro, salsa Tartara e Zenzero candito	€ 30
Tonno Rosso scottato(b) cipollotto stufato e salsa all'uovo maionese di rapa rossa	€ 32
Un genuino Hamburger Ossolano, Pane con lievito madre, Bettelmatt, Cipolle e Patate di Beura Patate fritte (a)	€ 28
Selezione di Formaggi dall'Ossola alla provincia Granda con le nostre confetture	€ 24
I Nostri Dessert fatti in casa giornalmente	€ 8

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