



## ANTIPASTI

Carpaccio di manzo e mazzetto di asparagi  
primaverili con salsa vinaigrette <sup>(8)</sup>  
€ 15.50

Insalatina di cereali e carciofi con caciotta  
caprina, mele e pomodorini <sup>(7)</sup>  
€ 14.00

Assortimento di salumi nostrani ( produttori delle nostre valli) <sup>(7)</sup>  
con Cipollotti al Balsamico  
€ 14.50

### **ALLERGENI**

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE  
PROVOCANO ALLERGIE, SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE

## PRIMI PIATTI

### Risottino Carnaroli <sup>(7)</sup>

Semilavorato Società Agricola Massino ai funghi porcini  
€ 15.50

Stracci di Grano Saraceno macinato a pietra  
e lavorati a mano con Ragù di capretto <sup>(1,3,9)</sup>  
€ 14.50

### Gnoch da la Chigià <sup>(1,7)</sup>

De.Co. di Santa Maria Maggiore alla Miramonti  
con Crema di latte, zafferano, prosciutto montano vigezzino e zucchine  
€ 13.50

## SECONDI PIATTI

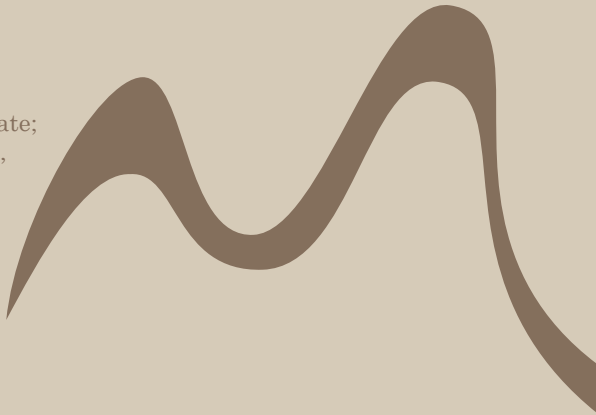
Tagliata di Manzo Garonese  
con Salsa al Burro Fuso e Pepe Nero (7)  
€ 25.00

Trotella Iridea in filetto, dorata all'uovo e  
aromatizzata alla salvia dell'orto (1,3,4)  
€ 22.00

Filetto di maialino al Gorgonzola Novarese (7,8)  
€ 23.00

I SECONDI PIATTI SONO SERVITI CON CONTORNO

...direttamente  
dalle Aziende Agricole delle nostre Vallate;  
provate a degustarne alcune produzioni,  
accompagnati da  
Miele prodotto in Ossola  
o Marmellate Artigianali



## FORMAGGI

Degustazione di Formaggi <sup>(7)</sup>  
€ 10.50

## DESSERT

Una fetta di torta, gelati, sorbetti, semifreddi,  
frutta di stagione <sup>(7,8)</sup>  
€ 7.00/9.00

Pane e Coperto

€ 3.00

DURANTE IL CORSO DELLE STAGIONI, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI;  
SE NE GARANTISCONO COMUNQUE LA QUALITA' E LA PROVENIENZA.

