

AL MEZZOGIORNO PER CHI HA POCO TEMPO MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLA QUALITÀ

PIATTO UNICO **15,00**

A SCELTA DALLE PROPOSTE DEL GIORNO CON UN PICCOLO ANTIPASTO, MINERALE E CAFFÈ

MENU' della TRADIZIONE NOVARESE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

Ardesia di salame della duja, fedeghin, mocetta ossolana,
lardo, prosciutto di montagna e giardiniera di verdure

Risotto "Paniscia"

"Tapulone" di somarino con polenta

Assaggio di Gorgonzola dolce e piccante

Dessert a scelta

36,00

MENU' DEGUSTAZIONE **49,00**

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

Assaggi di 3 antipasti, 1 primo, 1 secondo e dessert
a Vostra scelta

MENU' BASIC **36,00**

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

Assaggi di 2 antipasti, 2 primi a Vostra scelta e dessert

MENU' CONVIVIAM

DA LUNEDÌ A VENERDÌ PRANZO E CENA

Due piatti a scelta e dessert dalle proposte della settimana

26,00

DESSERT

Fantasia di frutta fresca, i suoi sorbetti e crumble di mandorle al pistacchio 7,00

Millefoglie alla crema gialla e coulis alla Crème de Cassis 7,00

Meringa, gelato alla cioccolato bianco e liquirizia, polvere di caffè 7,00

Crostatina al cacao, farcita con crema al Calvados e mela caramellata 8,00

Bavarese al cioccolato e frutto della passione 8,00

Il Piemonte goloso nel piatto Bunet, Tartufino al gianduja, Salame di cioccolato e Tortina di nocciole 9,00

Composizione di frutta e dessert 9,00

Piccola selezione di formaggi e marmellata di cipolle 12,50

Calice di Moscato passito Piemonte 5,00

ANTIPASTI

Crudo di ricciola, tonno, salmone, merluzzo e scampi* con avocado e gelatina di zenzero	19,50
Noce di cappasanta marinata nella bietola rossa, crema di porri, cialda di riso Artemide e pepe Timut	16,50
Code di gamberi* in fili croccanti, insalatina di finocchio e arancia, gocce di Bitter Campari	15,50
Battuta di carne cruda alla piemontese, tartufo nero, tuorlo d'uovo e "Bagna Fredda"	16,50
Jamon de Bellota Pata Negra Cinco Jotas, Mozzarelline di bufala farcite alla crema di melone	17,50
Sfogliatina calda, funghi Shiitake, uovo in camicia e fonduta di Castelmagno	15,50

PRIMI PIATTI

Spaghettoni di Gragnano alla crema di vongole e zafferano con perle di trota e scorzette di limone	13,50
Carnaroli "RisoBuono" al Prosecco e ostrica con crudo di gamberi rossi* e dadolini di Gorgonzola	14,50
Ravioloni di ricotta di pecora e spinaci con tartufo nero, cacio e pepe	12,50
Gnocchi di patate e riso nero, passatina di piselli, lattuga saltata e prosciutto croccante	12,50

SECONDI PIATTI

Trancio di ricciola cotta sulla graticola, Tagliolini di zucchine e olive taggiasche	19,50
Zuppetta di rombo, branzino, patate e verdure al profumo di curry	19,50
Baccalà Islanda* cotto al vapore e servito con le sue trippette e fagioli bianchi di Rotonda in umido	18,50
Scaloppina di foie gras e petti di quaglia glassati al Marsala con mela verde e verdure caramellate	19,50
Petto di galletto francese allevato a terra con salsa al Nebbiolo. Purè di patate dolci	16,50
Filettino di maiale cotto al rosa, crema di sedano rapa al Gorgonzola piccante, riduzione al Porto	15,50
Costoletta di vitello in crosta di grissini erbetta, Salsa agrodolce ai grani di senape	18,50
"Surf&Turf" Filetto di manzo cotto sulla graticola con battuta di gamberi* appena scottata	22,50

PANE FATTO IN CASA ,GRISSINI, COPERTO E ACQUA DEMINERALIZZATA **2,00**

Alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura LEGGE CE852/04 *prodotto congelato all'origine