

Antipasti

Crema bruciata alla zucca
gamberi, pancetta, pistacchio 13
latte, glutine, uovo, frutta a guscio, crostacei

Panino di carne cruda e
cardoncelli
lattuga, tuorlo 13
glutine, latte, uovo, sesamo, solfiti

Cipolla caramellata
Parmigiano in due consistenze,
balsamico 11
glutine, latte, solfiti

Insalata di miglio speziata
spinaci, pecorino, pere 11
latte

Primi

Risotto ai funghi porcini
sugo d'arrosto, prezzemolo 12
latte

Gnocchi di zucca alle vongole
lupino
limone, nocciole 13
glutine, molluschi, frutta a guscio, uovo

Passatelli alle castagne*
lardo d'Arnad, radicchio al miele 11
glutine, uovo

Tagliatelle alla barbabietola
pesto di finocchi, arachidi, broccoli 11
glutine, arachidi

Secondi

Rolata di manzo
spinaci, mele, salvia 16

Triglia in infusione di olive nere
cimone 18
pesce

Tapulone d'asino novarese
polenta, cavolo scottato 15
solfiti

Degustazione di formaggi
Opere Casearie Damanhur di
Scarabeo 14
latte

Dolci

Cioccolato in 4 consistenze
cremoso, croccante, soffice,
sorbetto 7
glutine, soia

Bavarese al caramello
arachidi salate, fico d'India 7
latte, uovo, arachidi

Meringata al mascarpone
mele, noce moscata 7
uovo, latte

Semifreddo alla nocciola
spuma di porcini, terra al cacao e
nocciole 7
glutine, latte, frutta a guscio, uova

Menu degustazione: 4 portate a vostra scelta
(antipasto, primo, secondo e dolce) €34