

## Antipasti Starters

Tacos di polenta di Beura, baccalà e friggitelli  
Corn tacos with cod and sweet green capsicums

€18,00 (4,5,7)

Uovo croccante, tatin di pancotto e pomodoro in purgatorio,  
parmigiano

Crispy egg with pancotto and tomato sauce, parmesan

€18,00 (1,3,7)

Tartare di manzo, uova di trota, yogurt e salsa alla senape  
Beef tartare, trout roe, yogurt and mustard sauce

€18,00 (1,3,4,7,9)

Lavarello in carpione leggero,  
fagioli dell'occhio, pesto di mandorle e lamponi  
Whitefish in light soaking, black-eyed beans,  
almond pesto and raspberry

€18,00 (4,8,9)

## Primi piatti First courses

Riso cotto in brodo di parmigiano, finferli e mirtilli  
Rice cooked in parmesan broth, chanterelles and blueberries

€18,00 (6,7,9)

Linguine di farro e orzo, aglio, olio e peperoncino,  
pomodorini, sarde di lago e pane croccante  
Spelled and barley linguine, garlic, oil and chilli pepper, cherry toma-  
toes, lake sardines and crispy bread

€18,00 (1,4,6)

Plin olive, coniglio e peperone arrosto  
Plin olives, rabbit and roasted pepper

€18,00 (1,6,7,9)

Gnocchi al burro di genziana, fiori di zuccina,  
tartufo nero estivo, toma ossolana  
Gnocchi with gentian butter, courgette flowers,  
black summer truffle, toma from Ossola

€18,00 (1,6,7)

## I Secondi

### Main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure con salsa orientale  
Freshwater fish and vegetable tempura with oriental sauce

€24,00 (1,4,6)

Anguilla arrosto al rosmarino, scarola, piselli e alloro  
Roasted eel with rosemary, escarole, peas and bay leaf

€24,00 (4,6)

Sottofiletto di bue e verdure di stagione  
Beef sirloin and seasonal vegetables

€24,00 (7,9)

Terrina di bolliti tra Piemonte e Oriente  
Terrine of boiled meats Oriental style

€24,00 (6,10)

Verdure cotte e crude, fiore di zuccina ripieno,  
hummus di ceci con maionese di soya e semi  
Cooked and raw vegetables, stuffed courgette flower, chickpea  
hummus and soy mayonnaise and seeds

€18,00 (6,11)

### **1. Menù degustazione a mano libera della Chef**

composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu

consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 60,00

### **2. Menù degustazione a mano libera della Chef**

composto da 3 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu

consisting of 3 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 50,00

Coperto/servizio

Cover

€3,00

Formaggi secondo disponibilità e quantità  
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

## I Dolci Desserts

Zabaione freddo e Pratoline di Lesa  
Cold zabaglione and Pratoline biscuits

€8,00 (1,3,7)

Frangipane mandorle e limone, meringa bruciata, fragole, nespole e  
ricotta

Almond and lemon frangipane, burnt meringue, strawberries, medlar  
and ricotta

€8,00 (3,7,8)

Crostata gianduia e amarena, gelato alla nocciola  
Gianduja and black cherry tart, hazelnut ice cream

€8,00 (1,3,7,8)

Gelato o sorbetto  
Ice cream or sorbet

€6,00

Per una migliore conservabilità dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.  
Alcuni alimenti possono essere conservati a -20°C  
For a better preservation of the products we use blast chiller and vacuum pack.  
Some foods can be stored at -20 ° C