

ANTIPASTI

Tartare di dentice, ostrica, gambero e finocchio con Salmone "*Loch Fyne*" su Blinis e crema al lime
17,50 €

Capasanta in crosta di limone e pistacchio, hummus di barbabietola e burrata al peperoncino
17,50 €

Quaglia e foie gras in due consistenze, agrodolce di Cipolla di Tropea IGP e gelée al Porto
18,50 €

Battuta cruda di cavallo, cialda di Grana, tuorlo d'uovo marinato e Caviale Oscietra "*Ars Italica*"
19,50 €

RISI & PASTE

Carnaroli "*Riso Buono*" mantecato al burro e salvia con salsicette di calamaro e seppia nera
15,00 €

Spaghettoni di Gragnano IGP al Pesto d'alghe, crudo di Tonno e riccio di mare
14,50 €

Cannelloni al ripieno di baccalà mantecato e broccoli con trippette di merluzzo e fagioli dell'occhio
14,50 €

Tagliatelle casarecce al rosmarino, ragù bianco di coniglio, tartufo nero e Castelmagno Dop
13,50 €

I secondi. IL PESCATO

Dorso di spigola atlantica arrostita sulla pelle con passatina di piselli, lattuga stufata e chips di pancetta
19,50 €

Rombo con farcia di astice e olive nere con tagliolini di zucchine al pomodoro fresco e basilico
19,50 €

Merluzzo fresco in zuppetta di funghi Shiitake, cozze e patate
18,50 €

I secondi. LE CARNI

Petto di anitra glassato al tamarindo, indivia al miele, croccante di patate e bacche di crispino
19,50 €

Scamone di agnello in crosta di erbe aromatiche, tian di ortaggi e Mint Jelly
18,50 €

Fassona "*Flat Iron Steak*" (cottura al sangue), gratin di porri e patate, fagottini di coste e Speck
18,50 €

Filetto di maialino farcito alle albicocche secche, purè di patate viola e vellutata al Gorgonzola Dop
16,50 €

LE PROPOSTE VEGETARIANE

Hummus alla bietola, verdure, crostini e burrata	12,00 €
Sfogliatina calda, spinaci, uovo affogato e fonduta	12,00 €
Spaghetti al pesto di alga, pomodoro fresco e olive	12,00 €
Risotto al burro e salvia, Gorgonzola dolce e noci	12,00 €
Costoletta di melanzana in panatura di riso croccante gratinata con zucchine e Toma ossolana	14,00 €

I DOLCI

Parfait Glacé al Cognac e Pera William. Sablè al cacao amaro. Gelatina al Cognac e il suo Shottino

12,00 € (senza Shottino 9,00 €)

Guscio di meringa agli agrumi, Lemon Curd, frutti rossi e frutto della passione

8,00 €

Sigaro di ricotta di pecora e zenzero candito, cenere di riso Artemide, gelato allo zenzero

8,00 €

Bauletto di sfoglia e ananas caramellato al maraschino in cioccolata calda

8,00 €

Piccola selezione di formaggi, mostarda di frutta e marmellata di cipolle

12,50 €

LIGHT LUNCH, PER UN PRANZO VELOCE SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITA'

Piccolo antipasto accompagnato da piatto unico del giorno **OPPURE** Primo piatto più un dessert del Menù "Convivium"

15,00 €

Coperto e acqua **2,00 €**

Caffè con frollini **1,50 €** - Dessert del giorno **4,00 €** - Calice di vino o birra Menabrea (33cl) **3,50 €**

RISTORANTE CONVIVIUM
via Baluardo La Marmora, 6 - Novara
Tel. 0321.442317
convivium@gianpierocravero.it
gianpierocravero.it