



MENU' TRADIZIONE NOVARESE

Terrina di anitra, sedano e melograno

Fagottini di mocetta ossolana e ricotta di pecora

Frittatina alle erbe

Salame della Duja, Fedeghin, Lardo, Salame di oca

Peperoni con Bagna Cauda

Agnolotti al ripieno di "Rustida" al burro e scorza di limone

Risotto Paniscia Novarese

Tapulone di somarino. Polentina morbida

Carota glassata al miele

Filetto di maiale in salsa Gorgonzola

Biscotti di Novara e crema al mascarpone come un Tiramisù

Fragole macerate al Passito

Caffè

VINI

Bianco delle Colline Novaresi Doc

Colline Novaresi Vespolina Doc

Spumante

€ **50,00**



MENU' TRADIZIONE PIEMONTESE

Cestino di verza e piccoli ortaggi
Magatello di vitellone al rosa e Bagna Cauda

Battuta di Fassona, sedano e capperi

Sfogliatina calda, bianco di gallina e salsa zafferano

Raviolini del Plin al burro versato, cacio e pepe

Carnaroli mantecato al Castelmagno e sugo di arrosto

Cubo di Ganassino di bue brasato al Nebbiolo
Purè di patate e carote

"PIEMONTE GOLOSO NEL PIATTO"

Bunet, Panna cotta, Tortino di nocciole e Tartufini al Gianduja

Caffè

VINI

Langhe Bianco Favorita Doc

Barbera d'Alba

Spumante

€ **55,00**



MENU' CREATIVO BASIC

Tartare di salmone e finocchio. Cous Cous al nero di seppia
Bietola rossa e crema acida

Uovo in camicia, crema di patate e velette di prosciutto croccante

Cannoli croccanti al ripieno di ricotta di pecora. Crema di fave e scarola ripassata

Carnaroli al Prosecco Brut con ragù di seppia al basilico

Galletto farcito con porri e gamberi
Salsa Tamarindo. Purè di sedano rapa

Composizione di frutta e dessert

Caffè

VINI IN ABBINAMENTO e MINERALE

€ **50,00**



MENU' CONTEMPORANEO

Mantecato di baccalà, polenta al nero di seppia e cipolla agrodolce
Salmone marinato alla bietola rossa, con ananas e mais

Insalatina di anitra, la sua terrina, sedano e mela verde
Prosciutto iberico, toast burro e acciuga

Gnocchetti di patate alle piccole verdure e stracciatella di burrata

Carnaroli mantecato alla Bisque di crostacei con Lime e yogurt greco

Dorso di spigola in camicia di zucchine
Crema di Cannellini. Olio al basilico

Scelta di formaggi nostrani

Composizione di frutta e dessert

Caffè

VINI

Tener Spumante Brut

Friuli Sauvignon Villa Chiopris

Dolcetto d'Acqui

€ **62,00**