



## *Antipasti - Starters*

Lo storione marinato, cagliata fresca e caviale di melanzane <i>Marinated sturgeon, fresh curd and eggplant caviar</i>	16
Mazzancolle appena scottate, crema di erbe selvatiche e cialdine al "lard pistà" <i>Prawns lightly cooked, cream of wild herbs and wafers with "lard pistà"</i>	14
Il porro di Cervere fondente con le coscette di rana panate alla farina di polenta <i>The Cervere leek fondant with breaded frogs' legs with corn meal</i>	14
Battuta di fassone condita in sala <i>"Fassone" beef tartare dressed at table</i>	14
Torcione di fegato grasso d'anatra con il fico nero fresco nel pane caldo <i>Duck foie gras with fresh black fig in warm bread</i>	18
Cinque piccoli assaggi a mano libera <i>Five small tastings free style</i>	18

## *Primi piatti - Pasta & Risotto*

Gnocchetti di zucca gialla con ragù d'anatra muta e pecorino <i>Pumpkin dumplings with duck sauce and pecorino cheese</i>	13
Risotto "Carnaroli" alla crema di mascarpone e carpaccio di gamberi rossi <i>Risotto "Carnaroli", mascarpone cream and carpaccio of red shrimps</i>	16
Agnolotti all'ossobuco, maggiorana e parmigiano stravecchio <i>Ravioli stuffed with marrowbone, marjoram and mature parmesan</i>	13
Chitarrine, calamaretti, salsa ai pomodori disidratati e bottarga <i>Chitarrine pasta, squids, tomato sauce and dried mullet roe</i>	14
Tagliolini di farina biologica con porcini del Mottarone <i>Bio flour noodles with wild mushrooms from Mottarone</i>	14
Passatina di patate e ortiche, pancetta ossolana, pane di Coimo e uovo poché <i>Cream of potato and nettle soup, bacon from Ossola valley, Coimo bread and poached egg</i>	12

## Secondi piatti di pesce e carne - Fish & meat

Tre pesci di lago in tre diverse cotture <i>Three lake fishes prepared with three different recipes</i>	16
Saltimbocca di baccalà, broccoli, cozze e parmigiano <i>"Saltimbocca" of cod, broccoli, mussels and parmesan</i>	18
Trancio d'ombrina, crosta di pinoli con porcini saltati e melanzane sott'olio <i>Slice of shi drum, pine nut crust, sautéed wild mushrooms and eggplant in olive oil</i>	16
Guanciotto di maialino da latte in caponet piemontese, pera stracotta e mosto d'uva <i>Suckling pig cheeks in Piedmontese "caponet", pear and grape must</i>	16
Tonno di coniglio della tradizione con le conserve di verdure di una volta e la mostarda <i>Traditional rabbit with vegetable conserve and candied fruit in spicy syrup</i>	16
Sella d'agnello cotta nella sua salsa ai mirtilli rossi con il radicchio agrodolce <i>Saddle of lamb cooked in its sauce with cranberries with sweet and sour radish</i>	20
Filetto di manzo con gratinatura alle nocciole tonde gentili, salsa al barbera <i>Beef fillet gratinated with round hazelnuts, Barbera wine sauce</i>	22

## Pensato per 2 persone - Thought for 2 persons :

Fiorentina da 1000 g di manzetta prussiana <i>1000 gr. of Prussian T-bone steak Fiorentina style</i>	pp	26
Orata e branzini al sale o Mediterranea <i>Sea bream and sea bass in salt or Mediterranean style</i>	pp	20
Pesce intero secondo disponibilità - Prezzo di mercato <i>Fish upon market availability, in salt or Mediterranean style - Market Price</i>		

## Formaggio - Cheese

Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici - *Tasting of local, regional and italian cheeses with our organic jams and honey*

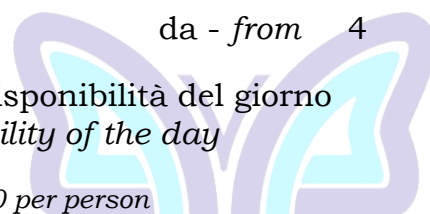
4 assaggi - *samples* 9,00  
6 assaggi - *samples* 12,00

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi  
*Proposal of wine by the glass*

da - from 4

Altre preparazioni saranno consigliate a seconda delle disponibilità del giorno  
*Other recipes will be suggested depending on the availability of the day*

Coperto euro 3,00 per persona - *Cover euro 3,00 per person*



## *Menu degustazione- Tasting Menu*

Battuta di fassone, condita in sala

*“Fassone” beef tartare dressed at table*

oppure/ or

Mazzancolle appena scottate, crema di erbe selvatiche

con cialdine al “lard pistà”

*Prawns lightly cooked,*

*cream of wild herbs and wafers with "lard pistà"*

\*\*\*

Agnolotti all’ossobuco, maggiorana e parmigiano stravecchio

*Ravioli stuffed with marrowbone, marjoram and mature parmesan*

oppure/ or

Chitarrine, calamaretti, salsa ai pomodori disidratati e bottarga

*Chitarrine pasta, squids, tomato sauce and dried mullet roe*

\*\*\*

Trancio di ombrina, crosta di pinoli con porcini saltati

melanzane sott’olio

*Slice of shi drum, pine nut crust, sautéed wild mushrooms*

*and eggplant in olive oil*

oppure/ or

Guanciotto di maialino da latte in caponet piemontese,

pera stracotta e mosto d’uva

*Suckling pig cheeks in Piedmontese “caponet”,*

*overcooked pear and grape must*

\*\*\*

Degustazione di 4 formaggi

*Tasting of four cheeses*

oppure/ or

Dessert

*Euro 40 per persona - per person*

*Degustazione di vini in abbinamento euro 13 per persona*

*Wine tasting recommended euro 13*



## Menu del lago - The lake menu

Lo storione marinato, cagliata fresca e caviale di melanzane

*Marinated sturgeon, fresh curd and eggplant caviar*

\*\*

Tre pesci di lago in tre diverse cotture

*Three lake fishes prepared with three different recipes*

\*\*\*

Degustazione di 4 formaggi

*Tasting of four cheeses*

*oppure/or*

Dessert

*Euro 35 - degustazione abbinata di vini euro 10*

*Wine tasting recommended euro 10*

## Menu del mare - The sea menu

Risotto "Carnaroli" alla crema di mascarpone e carpaccio di gamberi rossi

*Risotto "Carnaroli", mascarpone cream and carpaccio of red shrimps*

\*\*

Saltimbocca di baccalà, broccoli, cozze e parmigiano

*"Saltimbocca" of cod, broccoli, mussels and parmesan*

\*\*\*

Degustazione di 4 formaggi

*Tasting of four cheeses*

*oppure/or*

Dessert

*Euro 35 - degustazione abbinata di vini euro 10*

*Wine tasting recommended euro 10*





## *l' nostri dessert*

**Pera tiepida al vino rosso, gelato al pistacchio  
e la sua glassa profumata alla cannella**

*Warm pear in red wine, pistachio ice cream and  
its icing scented with cinnamon*

**Tortino caldo al cioccolato fondente  
con zuppetta di mirtilli marinati al rhum**

*Hot chocolate cake, cream of blueberries marinated in rum*

**Crema bruciata alle spezie e vaniglia  
con quenelle di marron glacés**

*Broiled custard with spices and vanilla  
with a scoop of glazed chestnuts*

**Il tiramisù del 2011, nel piatto fondo**

*The tiramisù of 2011*

**Gelati e sorbetti di nostra produzione**

*Fresh made ice creams and sorbets*

**7,00**

