*Il nostro locale aderisce all’Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori*



*per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti*

*del territorio e salvare la biodiversità*

*~~IN QUESTO MENU TROVER~~ETE:*

*-MANZO RAZZA PIEMONTESE”LA GRANDA”, Genola Cuneo*

*-MONTEBORE, Terre del Giarolo*

*I Presìdi sono progetti di Slow Food*

*che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.*

[*www.sfowfood.1t*](http://www.sfowfood.1t/)[*www.fondazionesfowfood.it*](http://www.fondazionesfowfood.it/)

## Antipasti

-Carne piemontese con il Nostro pain brioche (1,3,7)

-Zabaione di zucca con biscotti al parmigiano, mousse di robiola

e mandorle croccanti (1,7,13)

-Tartare di salmone con maionese all’avocado e “leche di tigre” (4,3,8,7)

-Panelle alla palermitana con crudo (10)

-Filetti di triglie panate alle nocciole con misticanza e salsa

agli agrumi (3,4,13)

# Primi piatti

-Garganelli con pesto di fiori di zucca e gamberi (1,2,3)

-Tagliatelle alla puttanesca di pescatrice e polveri di capperi(1,3,4)

-Ravioli di pomodoro e ricotta, con melanzane croccanti e

crumble all’olio (1,3,7)

-Cavatelli con ragù di coda di bue e spinacino novello (1,3,9)

-Orecchietta con crema di Montebore, asparagi, bacon

e pistacchi (1,3,7,10,13)

# Secondi piatti

-Tagliata di fassona “razza piemontese”con verdure e patate

-Petto di quaglia e bonbon con cipollotto stufato con cialda

di polenta “mais Biancoperla” al rosso (1,3)

-Cappello del prete brasato con purea di patate (7,8)

-Trancio di ombrina con indivia e salicornia

-Rombo allo zafferano con chutney di frutti esotici e millefoglie di verdure

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Portata | € 18,00/20,00 |
| 2 Portate | € 37,00 |
| 3 Portate | € 47,00 |

Coperto € 2,00

\* **Nell’ ultima pagina sono elencati gli allergeni**

La preghiamo di avvisarci di eventuali intolleranze o allergie. I prezzi sono compresi di IVA.

**Il pesce crudo viene bonificato mediante abbattimento a -18° secondo le norme vigenti**



## Un occhio di riguardo

-Terrina di foie grass con composta di cipolla (7-10) € 30,00

-Tartare di gamberi e foie grass (7-2) € 30,00

-Scaloppa di foie grass con frutta caramellata (7-1) € 30,00

-Filetto di manzo al pepe verde (7-1) € 30,00

-

### Il Menù degustazione del lago

Composizione del lago

(Lavarello in carpione, tartare di trota salmonata, terrina di anguilla, mousse di lucioperca, carpaccio di persico spigola )/

Ravioli di storione con zucchine, pomodorini e bottarga di lavarello / Filetto di salmerino allo zenzero e limone con mandorle

(1-7-3-10-8)

Dessert/ Acqua/Caffè

€ 45,00

### Il Menù degustazione dello chef

Quattro portate di carne o pesce di mare suggerite dallo chef

…con dessert alla carta/ acqua/ caffè

€ 60,00 (vino escluso)

**Il menu degustazione dello chef, viene proposto solo per l’intero tavolo**

**Coperto € 2,00**

### Selezione di formaggi di capra/vaccino

**Az. Agricola “Le Betulle” Brezzo di Bedero**

*con confetture in abbinamento*

€ 16,00

**Vino consigliato** in abbinamento ai formaggi:

Calice di marsala semisecco 2007 € 9,00

Calice di picolit 2016 € 9,00

## I DOLCI FATTI IN CASA

€ 8,00

Elenco allergeni a seguire

Vi preghiamo di avvisarci di eventuali intolleranze o allergie. I prezzi sono compresi di IVA, servizio e coperto.

## VINI DOLCI AL BICCHIERE:

MOSCATO D’ASTI DOCG € 4,00

ZIBIBBO € 4,00

PASSITO DI PANTELLERIA € 4,00

BORDUCAN *\*\** € 5,00

GENEPY, LA MEIRO € 5,00

VERMOUTH delle ALPI, La Valdotaine € 5,00

SAUTERNES, 2018 BARTON € 7,00

PORTO ROSSO, NIEPOORT, 10 anni € 7,00

PORTO BIANCO, RAMOS PINTO € 5,00

BOTTIGLIA DI SAUTERES € 45,00

BOTTIGLIA DI PASSITO € 25,00

BOTTIGLIA DI MOSCATO € 18,00

BOTTIGLIA DI BORDUCAN*\*\** € 35,00

*\*\*il b~~orducan~~ è un liquore di arance e mandarini prodotto nell’alto varesotto. Creato da un abitante del Sacro Monte nel 1860 e proprietario dell’omonimo ristorante*

### Sostanze o prodotti che provocano allergie:

* 1 cereali contenenti glutine, cioè: grano, avena, farro, kamut
* 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
* 3 uova e prodotti a base di uova
* 4 pesce e prodotti a base di pesce
* 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
* 6 soia e prodotti a base di soia
* 7 latte e prodotti a base di latte, lattosio
* 8 sedano e prodotti a base di sedano
* 9 senape e prodotti a base di senape
* 10 solfiti, anidride solforosa
* 11 sesamo e prodotti a base di sesamo
* 12 lupini e prodotti a base di lupini
* 13 frutta secca a guscio: mandorle, noci, nocciole, pistacchi
* 14 molluschi e prodotti a base di molluschi