

### *Suggestione d'inverno*

*Ostrica "fine de Claires" gratinata ai porri dolci e salsa bernese  
Terrina di faraona al pepe rosa, marmellata di cipolle rosse di Tropea  
Strudel alle cime di rapa e scamorza affumicata*

*Gnocchi di ricotta e barbabietole, ragù bianco d'anatra e ricotta affumicata*

*Ganassino di maiale in gremolata, spazly agli spinaci*

*Panna cotta alla violetta, crumble alle mandorle  
Bevande e coperto esclusi € 38,00*

*I piatti del menù essendo un offerta non possono essere variati*

*Segnalate eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordine  
Per i signori celiaci proponiamo alimenti senza glutine ma non possiamo garantire la non  
contaminazione da glutine*

### *Su prenotazione*

*Tradizionale fritto misto alla piemontese*

*€ 23,00*

*Coperto € 3,00*

*Non si effettuano conti separati*

*\* I piatti contrassegnati sono prodotti freschi abbattuti di temperatura a -38°  
per mantenere integre le proprietà organolettiche*

## **Gli antipasti**

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi*

€ 13,00

*Ostriche "fine de Claires" gratinate ai porri dolci e salsa bernese*

€ 14,00

*Strudel alle cime di rapa e scamorza affumicata*

€ 12,00

*Battuta al coltello di fassone piemontese,  
acciughe del Cantabrico, pesto di aglio orsino e chips di topinambur*

€ 16,00

*Terrina di faraona al pepe rosa, marmellata di cipolle rosse di Tropea*

€ 13,00

*Scaloppa di fegato grasso d'anatra, mele Kissabel  
crumble dolce salato ali pistacchi*

€ 18,00

*Prosciutto crudo di Parma, stagionatura 30 mesi, radicchio e grana*

€ 14,00

## **I primi piatti**

*Risotto carnaroli alle punte d'asparagi, mantecato alla Res di Fobello  
(cottura 20 min circa)*

€ 15,00

*Agnolotti fatti in casa di cervo profumati al ginepro\**

€ 16,00

*Gnocchi di ricotta e barbabietole, ragù d'anatra e ricotta affumicata*

€ 15,00

*Tonnarelli alla bisque, calamari e gamberi allo zenzero fresco\**

€ 15,00

*Fettuccine al pino mugo, radicchio di Treviso, erborinato biellese*

€ 14,00

## *I secondi piatti*

*Dorso di storione rosolato, punte di asparagi*

€ 20,00

*Filetto di black angus alla Rossini*

€ 25,00

*Filetto di maialino grigliato, salsa bernese e sauté di patate e radicchio*

€ 18,00

*Ganassino di maiale in gremolata, spazly agli spinaci*

€ 18,00

*Coscia d'anatra confit, purée di zucca allo zenzero*

€ 19,00

*Punte di asparagi novelli al vapore, tuorlo panato e  
crema di grana padano*

€ 16,00

*Lumache alla parigina*

€ 16,00 (la dozzina)

## *I formaggi*

*Degustazione di formaggi, selezione delle nostre valli*

€ 15,00

## *I dolci*

*Tortino morbido al cioccolato bianco, crema di pistacchi (cottura 15 min)*

€ 7,00

*Sorbetto al mandarino tardivo*

€ 7,00

*Tarte tain alle mele, salsa vaniglia*

€ 7,00

*Panna cotta alla violetta, crumble alle mandorle*

€ 7,00

*Crema bruciata al cardamomo*

€ 7,00

*Semifreddo meringato alla crema di nocciole bianca*

€ 7,00

*Bonnet all'amaretto*

€ 7,00

*Cantucci alle mandorle e nocciole, calice di Dulcis*

€ 7,00

*Praline al cioccolato e barolo chinato Cocchi, calice di vino chinato*

€ 7,00

*Calice di Mesolone passito chinato Barni*

€ 7,00

*Calice di Vermoon toscano Lenzini*

€ 7,00