

Suggestione di primavera

*Baccalà mantecato all'olio vergine delle colline riminesi
Mocetta nostrana, soncino, pomodori secchi e peperoni
Strudel alle biete e scamorza affumicata*

Cannelloni di vitello e biete, fondo d'arrosto ai funghi porcini essiccati

Filetto di maialino grigliato, salsa al gorgonzola e pepe rosa

*Salame di cioccolato
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

Filetto di trota salmonata olio e limone, verdure in agrodolce

€ 14,00

Strudel alle biette alla 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 e caramello salato

€ 18,00

Mocetta nostrana, soncino, pomodori secchi e peperoni

€ 13,00

I primi piatti

Risotto carnaroli alle punte d'asparagi, mantecato alla Res di Fobello

(cottura 20 min circa)

€ 15,00

Calamarata cacio e pepe, cotechino rosolato

€ 15,00

Cannelloni di vitello e biette, fondo, arrosto ai funghi porcini essiccati

€ 16,00

Fettuccine al pino mugo con ragù bianco d'anatra

€ 15,00

Ravioli di scorfano, code di gamberi e la sua bisque

€ 16,00

I secondi piatti

Dorso di storione gratinato alla provenzale

€ 20,00

Entrecotes di scottona alla griglia, salsa bernese

€ 25,00

Filetto di maialino grigliato, al gorgonzola e pepe rosa

€ 18,00

Porchetta di coniglio al rosmarino

€ 18,00

Petto d'anatra glassato alle scorze d'arancia e miele

€ 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 ai due cioccolati, crema di pistacchi (cottura 15 min)

€ 7,00

Fragole, frolla e il suo sorbetto

€ 7,00

Torta della nonna alle mele

€ 7,00

Salame di cioccolato, mandorle e nocciole

€ 7,00

Piccola pastiera napoletana e crema alla vaniglia

€ 7,00

Semifreddo meringato alle nocciole e Ratafià d'Andorno

€ 7,00

Calice di Mesolone passito chinato Barni

€ 7,00

Calice di Vermoon toscano Lenzini

€ 7,00

Calice Vermouth rosso Montecavallo

€ 7,00