ANTIPASTI

Starters

Tagliere di salumi Ossolani, giardiniera del Pep, il burro d'alpeggio
Platter of Ossola cold cuts, pickled vegetables and mountain butter
(1-7-9-12)

€ 21,00

Eclair al pomodoro, ricotta mantecata al basilico, prosciutto della Vigezzo al fil di fumo
Tomato eclair, ricotta cheese and basil filling, smoked Prosciutto Crudo from Val Vigezzo
(1-3-7)

€ 20,00

"Yukhoe" – tartare di manzo Piemontese in stile asiatico, pera e croccante al sesamo
Asian style Piedmontese Fassona beef tartare, pear and sesame brittle
(1-6-10-11-12)

€ 24,00

Carpaccio di trota salmonata, pesca, rafano e focaccina di ceci
Salmon trout carpaccio, peach, horseradish and chickpeas focaccia
(4)

€ 23,00

Sformatino di polenta, fuso di Ossolano, cavolo bianco, tartufo estivo
Polenta flan, Ossola Cheese cream, white cabbage and summer truffle
(3-7-9)

€18,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

PRIMI

First Courses

Zuppa d'orzo alla formazzina
Formazzina style barley soup
(1-7-9)

€ 12.00

Tagliatella al cacao, capriolo e Prunent
Cocoa tagliatelle, roe deer and prunent
(1-3-7-9-12)

€ 19,00

Raviolo ripieno di fiori eduli, miele e salsa allo zafferano
Raviolo stuffed with edible flowers, honey and saffron sauce
(1-3-7-9)

€ 18,00

Riso Carnaroli, gamberi siciliani, stracciatella di burrata e zafferano
Carnaroli rice, sicilian red shrimps, stracciatella di burrata cheese and saffron
(2-7-9-12)

€ 19,00

Gnocchi di patate farciti ai funghi porcini, la loro essenza e tartufo estivo
Gnocchi filled with Porcini mushrooms, bouillion and summer truffle
(1-3-7)

€ 19,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

SECONDI

Main Courses

Lombetto d'agnello cotto a bassa temperatura, patate rosolate al timo, riduzione di birra e fichi confit
Lamb loin cooked at low temperature,braised potatoes with thyme, beer gravy and confit figs
(7-9-12)

€ 24,00

Sella di coniglio farcita alle noci, erbette di campo, mousseline di cavolo viola alle mele e pak choi
Rabbit saddle stuffed with walnuts, field herbs, purple cabbage mousseline with apples and pak choi
(7-9-12)

€ 22,00

Cervo alla Rossini, patate novelle e spinacini
Rossini style deer, fingerling potatoes and spinaches
(1-3-7-9-12)

€ 28,00

Luccio perca, lemon grass e alga nori, zucchine croccanti e jus di carote
Pike perch, lemon grass and nori seaweed, crispy zucchini and carrot gravy

(4-9)

€ 22,00

Petto di galletto, farcito di primosale, melanzane, basilico, fasciato al Prosciutto della Val Vigezzo, roullée di ortaggi
Rooster breast stuffed with Primosale cheese, eggplants and basil, wrapped in Prosciutto from Val Vigezzo, seasonal vegetables roullèe
(7-9-12)

€ 24,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

RISTORANTE
TERRAROSSA
GOURMET ALPINO

VEGANA

Vegan Dishes

Melanzana impanata, maionese vegana alla curcuma, capperi e olive Taggiasche
Breaded deep-fried eggplant, turmeric mayo, capers and Taggiasca Olives
(1-6)

€ 16.00

Risotto Carnaroli, zafferano, funghi shitake e tofu alla soia
Carnaroli rice, saffron, shitake mushrooms and tofu marinated in soy sauce
(6-9-12)

€ 18,00

Hamburger di ortaggi e quinoa, coleslaw e patate fritte
Vegetables and quinoa burger, coleslaw and fried potatoes
(1-8-11)

€ 14,00

Polpettine di quinoa, funghi e pane di segale, crema di peperoni affumicati
Quinoa, mushrooms and segale bread meatballs, smoked peppers cream
(1-6-9-11)

€ 15,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

DOLCI

Desserts

Creme brulè al timo e limone
Lemon and thyme creme brulè
(3-7)

€ 8,00

Tiramisù
(1-3-7)

€ 8,00

Bunet di cioccolato e amaretti all'Astigiana
Astigiana style bunet with chocolate and Amaretti biscuit
(1-3-6-8) (no latticini) (dairy free)

€ 8,00

Tortino di carote, il loro sorbetto allo zenzero
Petite carrot pie, ginger sorbet
(1-8)

€ 8,00

Pavlova ai frutti di bosco
Pavlova meringue with berries
(1-3-7)

€ 8,00

Piccolo assortimento di formaggi ossolani
Small selection of Ossola cheeses
(1-7-10)

€ 14,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

RISTORANTE
TERRAROSSA
GOURMET ALPINO

MENU BIMBI *Kids menu*

PRIMI *First courses*

Penne o spaghetti – al pomodoro o alla bolognese

Penne or spaghetti with tomato sauce or Bolognese ragout

(1-7-9)

€ 12,00

Lasagna gratinata all'emiliana
Emilian style lasagna au gratin
(1-3-7-9)

€ 12,00

SECONDI *Main courses*

Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte

Milanese Chicken cutlet with french fries

(1-3-7-10)

€ 12,00

Chicken nuggets con patatine fritte
Chicken nuggets with french fries
(1-3-7-10)

€ 10,00

Bastoncini di pesce in frittura con patate fritte
Fried fish fingers with french fries
(1-3-4-7-10)

€ 10,00

Piccolo cheese burger di manzo (100 gr)
Small beef cheese burger (100 gr)
(1-3-7-9)

€ 12,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

RISTORANTE
TERRAROSSA
GOURMET ALPINO

DOLCI *Dessert*

Gelato (2 palline)
Ice cream (2 scoops)
(3-7)

€ 5,00

Panna cotta (salsa lamponi – cioccolato – mirtillo)
Panna cotta (raspberry – chocolate – blueberry sauce)
(7)

€ 7,00

Dolce o torta del giorno
Dessert or cake of the day
(1-3-7-8)

€ 8,00

BEVANDE

Beverage

Caffè espresso

Caffe corretto €2,50

Caffe doppio €3,00

Caffe decaffeinato €1,80

Bicerin €3,00

Cappuccino €2,50

Cappuccino viennese €4,00

Cappuccino decaffeinato / orzo €2,80

Ginseng / Orzo tazza piccola €1,80

Ginseng / Orzo tazza grande €2,50

Latte caldo €2,00

Latte macchiato €3,50

Te / tisane €4,00

Americano €2,00

Marocchino €3,00

BIBITE

Drinks

Acqua 0,75l naturale / gasata €3,00

Coca Cola €5,00

Coca Cola Zero €5,00

The limone / pesca €4,00

Aranciata dolce / amara €5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beers by the bottle

Birra Fiola chiara 33cl € 5

Birra Sciura rossa 33cl € 5

WHISKEY E GRAPPE

Whiskeys and grappas

Signal Hill Canadian Whiskey €20,00

Hardy XO Rare Cognac €20,00

Grappa Di Barolo Culto €8,00

Grappa Di Tignanello €10,00

Grappa Achillea "La Valdotaine" €5,00

Grappa Di Ginepro "La Valdotaine" €6,00

Grappa Tournevis "La Valdotaine" €7,00

DISTILLATI E LIQUORI

Distilled spirits and liqueurs

Amaro Dente Di Leone "La Valdotaine" €6,00

Amari nazionali €5,00

Genziana "La Valdotaine" €5,00

Genepy "La Valdotaine" €5,00

Limoncello €5,00

Liquirizia €5,00

CARTA DEI VINI

Wine List

BOLLICINE - SPARKLING WINES

REGIONE	PRODUTTORE	VINO	ANNO	
Francia	Breton Champagne	Brut	2023	€70
Loira	Chateau De Monteguet	Saumur	2024	€35
Nuova Zelanda	Saint Clair	Bubbles	2023	€45
Germania	Dr Loosen L.o	Sparkling No Alcool	2023	€30
Trentino	Endrizzi Trento Doc	Brut	2023	€40
Lombardia	Ca' Del Bosco	Franciacorta Cuveè Prestige	2023	€65
Lombardia	Barone Pizzini	Franciacorta Rosè Extra Brut	2023	€65
Friuli	Pitars	Prosecco Millesimato	2023	€30 Calice €6

BIANCO - WHITE WINES

REGIONE	PRODUTTORE	VINO	ANNO	
Piemonte	Carlone	Maria Pia	2023	€30
Piemonte	Nino Costa	Arneis Sarun	2022	€30
Piemonte	La Mesma	Gavi Del Comune Di Gavi (No Alcool)	2023	€30
Friuli	Pitars	Sauvignon Blanc	2023	€25
Friuli	Pitars	Ribolla Gialla	2023	€25
Alto adige	Erste Neue	Gewurztraminer	2021	€35 Calice €7
Alto adige	Erste Neue	Chardonnay Riserva Puntay	2022	€30 Calice €7
Toscana	Le Vigne di Silvia Bolgheri	Vermentino	2023	€40
Campania	I Capitani	Falanghina	2023	€25 Calice €5
Campania	I Capitani	Greco Di Tufo	2023	€30 Calice €6
Umbria	Poggio delle Regine Azienda	Castello delle Regine	2022	€25
Borgogna	Dampt	Chablis	2023	€55
Bordeaux	Château La Maroutin	Bordeaux Blanc	2023	€25

RISTORANTE
TERRAROSSA
GOURMET ALPINO

ROSSO - RED WINES

REGIONE	PRODUTTORE	VINO	ANNO	
Bordeaux	Château La Maroutin	Bordeaux Rouge	2019	€25
Piemonte	Garrone	Tarlap	2024	€30 Calice €6
Piemonte	Garrone	Ca' D 'Mate'	2023	€35 Calice €6
Piemonte	Garrone	Prunent 10 Brente	2022	€70
Piemonte	Carlone	Croatina	2019	€30
Piemonte	Carlone	Boca	2020	€50
Piemonte	Travaglini	Gattinara	2021	€75
Piemonte	Viberti Giovanni	Dogliani Pubblicano	2022	€30
Piemonte	Viberti Giovanni	Barbera D'alba La Gemella	2022	€30
Piemonte	Viberti Giovanni	Barolo Buon Padre	2020	€90
Piemonte	Picaresco	Langhe Nebbiolo	2023	€35 Calice €6
Piemonte	Picaresco	Barbaresco	2021	€75
Piemonte	Picaresco	Barolo	2020	€90
Piemonte	Masseria	Langhe Nebbiolo	2023	€35
Piemonte	Massimo Rivetti	Langhe Pinot Nero	2022	€35
Piemonte	Nino Costa	Barbera D'alba Bardot	2023	€30
Piemonte	Cascina Luisin	Barbera Maggiur	2022	€30
Piemonte	Cascina Luisin	Dolcetto D'alba	2022	€45
Alto Adige	Erste Neue	Pinot Nero Riserva	2022	€45
Alto Adige	Erste Neue	Lagrein Riserva	2021	€40
Veneto	Tinazzi	Valpolicella	2022	€25
Veneto	Tinazzi	Valpolicella Ripasso	2021	€35
Veneto	Tinazzi	Amarone Della Valpolicella	2019	€75
Veneto	I Vigneti di Ettore	Valpolicella Ripasso	2020	€40
Toscana	Le Vigne di Silvia Bolgheri		2022	€50
Toscana	Coni Poggio Scalette	Chianti Classico	2022	€35
Toscana	Il Poggione	Rosso Di Montalcino	2022	€40
Toscana	La Fornace	Brunello Di Montalcino	2019	€90
Puglia	Tinazzi	Primitivo Di Manduria	2022	€30

DOLCI - DESSERT WINES

REGIONE	PRODUTTORE	VINO	ANNO	
Bordeaux	Château La Lande	Monbazillac	2020	€20
Sicilia	Heritage	Zibibbo		€25

MENU COLAZIONE

Breakfast Menu

OMELETTE

Ossolana
Grasso d'alpe e prosciutto crudo della Val Vigezzo
Grasso d'alpe cheese and Val Vigezzo smoked raw ham
(3-7)

€ 10,00

La Vetta
Formaggio di capra, erba cipollina e bresaola ossolana
Goat cheese, chives, and Ossola bresaola
(3-7)

€ 8,00

Boscaiola
Funghi
Mushrooms
(3-7)

€ 8,00

Vegetariana
Verdure di stagione
Seasonal vegetables
(3)

€ 6,00

UOVA AL PIATTO EGGS - ANY STYLE

A piacere
As you like
(3-7)

€ 6,00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

RISTORANTE
TERRAROSSA
GOURMET ALPINO

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

ANTIPASTI

Starters

Tagliere di salumi Ossolani, giardiniera del Pep, il burro d'alpeggio
(1-7-9-12)

€ 21.00

Eclair al pomodoro, ricotta mantecata al basilico, prosciutto della Vigezzo al fil di fumo
(1-3-7)

€ 20.00

"Yukhoe" – tartare di manzo Piemontese in stile asiatico, pera e croccante al sesamo
(1-6-10-11-12)

€ 24.00

Carpaccio di trota salmonata, pesca, rafano e focaccina di ceci
(4-12)

€ 23.00

Sformatino di polenta, fuso di Ossolano, cavolo bianco, tartufo estivo
(3-7-9)

€ 18.00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

PRIMI

First Courses

Zuppa d'orzo alla formazzina
(1-7-9)

€ 12.00

Tagliatella al cacao, capriolo e Prunent
(1-3-7-9-12)

€ 19.00

Raviolo ripieno di fiori eduli, miele e salsa allo zafferano
(1-3-7-9)

€ 18.00

Riso Carnaroli, zucca, mirtilli e blu della Formazza
(7-9-12)

€ 19.00

Gnocchi di patate farciti ai funghi porcini, la loro essenza e tartufo estivo
(1-3-7)

€ 19.00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

SECONDI

Main Courses

Lombetto d'agnello cotto a bassa temperatura, patate rosolate al timo, riduzione di birra e fichi confit
(7-9-12)

€ 24.00

Sella di coniglio farcita alle noci, erbette di campo, mousseline di cavolo viola alle mele e pak choi
(7-9-12)

€ 22.00

Cervo alla Rossini, patate novelle e spinacini
(1-3-7-9-12)

€ 28.00

Luccio perca, lemon grass e alga nori, zucchine croccanti e jus di carote
(4-9)

€ 22.00

Petto di galletto, farcito di primosale, melanzane, basilico, fasciato al Prosciutto della Val Vigezzo, roullée di ortaggi
(7-9-12)

€ 24.00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

VEGANA

Vegan Dishes

Melanzana impanata, maionese vegana alla curcuma, capperi e olive Taggiasche
(1-6)

€ 16.00

Risotto Carnaroli, zucca mirtilli e tofu infornato
(6-9-12)

€ 16.00

Hamburger di ortaggi e quinoa, coleslaw e patate fritte
(1-8-11)

€ 14.00

Involtini di carta di riso, funghi Shitake e soia, crema di peperoni affumicati
(6-9-11)

€ 15.00

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

DOLCI

Desserts

“Cappuccino” creme brulè
(3-7)

€ 8

Tiramisù
(1-3-7)

€ 8

Bunet di cioccolato e amaretti all’Astigiana
(1-3-6-8)
(no latticini)

€ 8

Tortino di carote, il loro sorbetto allo zenzero
(1-8)

€ 8

Pavlova ai frutti di bosco
(1-3-7)

€ 8

Piccolo assortimento di formaggi ossolani
(1-7-10)

€ 14

Legenda allergeni: 1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Anacardi 6 Soia 7 Latticini 8 Frutta secca 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

Allergen Legend: 1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Cashew nuts 6 Soy 7 Dairy products 8 Tree nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame seeds 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

RISTORANTE
TERRAROSSA
GOURMET ALPINO