

Antipasti / Starters

Tartare di cervo marinato, gel di lamponi, senape,
sale al ribes nero, focaccia al cumino

Marinated venison tartare, raspberry gel, mustard,
blackcurrant salt, cumin focaccia

1-3-7-9

25 €

Carpaccio di manzetta piemontese,
pere parmigiano salsa d'uovo e acciughe cantabriche

Piedmontese beef carpaccio, pears,
Parmigiano, egg and Cantabrian anchovy sauce

1-3-7-9

25 €

Trota salmonata, barbabietola, yogurt allo zenzero
e limone, pan di segale

Salmon trout, beetroot, ginger and lemon yogurt, rye bread

1-4-9

22 €

Tradizionale prosciutto affumicato della Vigizzo,
frutti di bosco, flan di castagne e porcini

Traditional smoked ham from the Vigizzo Valley,
wild berries, chestnut and porcini flan

1-3-9

24 €

Sfera di verza, hummus di fagioli cannellini,
purea di cavolo rosso (VEGAN)

Savoy cabbage sphere, cannellini bean hummus,
red cabbage purée (VEGAN)

1-9

18 €

Dessert / Desserts

Creme brulè di zucca e cannella
Pumpkin and cinnamon crème brûlée

3

8 €

Tiramisù classico

Classic tiramisù

1-3-7

9 €

Mousse di castagne, ribes e cioccolato (VEGANO)

Chestnut, redcurrant and chocolate mousse (VEGAN)

8

9 €

Sbrisolona di mais, ricotta di Crodo e miele ossolano

Corn sbrisolona, Crodo ricotta and Ossola honey

1-3-7-8

9 €

Pera Kaiser cotta al vin brulè, cremino al cioccolato,
briciole di marroni (VEGANO)

Kaiser pear cooked in mulled wine, chocolate cream bar,
crumbled chestnuts (VEGAN)

1

10 €

Selezione di formaggi locali, miele e confettura di cipolle

Selection of local cheeses, honey and onion jam

7-8

14 €

Primi / First Courses

Zuppa di zucca e castagne, semi di zucca croccanti,
olio di nocciolo

Pumpkin and chestnut soup, crunchy pumpkin seeds, hazelnut oil

9

14 €

Gnocchetti di patate, stracotto di ossobuco, gremolata,
Cosasca in colatura

Potato gnocchetti, braised ossobuco, gremolata, Cosasca fish sauce

1-3-7-9-12

22 €

Ravioli al cacao, noci, ricotta e mostarda di pere,
fuso di gorgonzola

Cocoa ravioli, walnuts, ricotta and pear mostarda, melted gorgonzola

1-3-7-8-9

22 €

Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini,
Aleccio e agretto di mirtilli

Carnaroli risotto with porcini mushrooms,
Aleccio cheese and blueberry reduction

7-9-12

24 €

Tagliatelle al prezzemolo, ragù di cortile, limone confit

Parsley tagliatelle, farmhouse ragout, confit lemon

1-3-7-9-12

22 €

Secondi / Main Courses

Lombatina di cervo alla Rossini, riduzione di Ca d'Matè
al tartufo nero, spinacino, spugna croccante al cumino

Venison loin "Rossini style", Ca d'Matè wine reduction with black truffle,
baby spinach, crispy cumin sponge

1-3-7-9-12

32 €

Filetto di maialino arrostito nel fieno d'argorda, finferli,
cavolo rosso e cime di rapa

Roasted suckling pork fillet cooked in Argorda hay, chanterelles,
red cabbage and turnip greens

7-9-12

25 €

Mondeghili di gallina alla Finanziera, soffice di patate,
baby porri grigliati

Chicken mondeghili in Finanziera style, potato mousse, grilled baby leeks

3-7-9-12

22 €

Capunet di cavolo bianco e peperoni piemontesi,
sformatino di polenta di Beura (VEGANO)

White cabbage and Piedmont pepper capunet, Beura polenta flan (VEGAN)

9

18 €

Filetto di salmerino, pancetta ossolana, riso venere in cagnun,
burro bianco al melograno

Char fillet, Ossola pancetta, Venus black rice in cagnun,
white butter sauce with pomegranate

4-7-9-12

26 €

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie o intolleranze • Please inform the waiters in case of allergies or intolerances

1. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten • 2. Crostacei - Crustaceans • 3. Uova - Eggs • 4. Pesce - Fish • 5. Arachidi - Peanuts • 6. Soia - Soybeans • 7. Latte e prodotti a base di latte - Milk and dairy products
• 8. Frutta a guscio - Tree nuts • 9. Sedano - Celery • 10. Senape - Mustard • 11. Semi di sesamo - Sesame seeds • 12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites • 13. Lupini - Lupin • 14. Molluschi - Molluscs