

ANTIPASTI

Starter / Hors-d'œuvre

Carpione di mare e verdure con pinoli e uvetta sultanina

Marinated fish and vegetables with pine nuts and sultanas

Carpion de mer et legumes aux pignons de pin et raisin sec

Moscardini stufati su crema di zucchine e olive taggiasche

Stewed curled octopus on zucchini cream and Ligurian olives

Moustiers de poulpe cuit à l'étouffée en roulé à la crème de courgettes et aux olives de Ligurie

Battuta di manzo Piemontese con spuma di Gorgonzola e mascarpone

Piemontese beef tartare with gorgonzola blue-cheese and mascarpone mousse

Tartare de boeuf piémontais avec mousse aux gorgonzola et mascarpone

Vitello tonnato classico con verdure bianche croccanti

Classic tuna veal with white crunchy vegetables

Veau froid à la sauce au thon classique aux légumes blancs croquants

Uovo pochè con fonduta di toma e lamelle di tartufo nero

Pochè egg with Toma cheese fondue and black truffle slices

Oeuf pochè avec fondue de fromage Toma et tranches de truffes noires

Bavarese di robiola con verdure e olio alla nocciola

Robiola Bavarian cream with vegetables and hazelnut oil

Robiola Bavaoise aux légumes et huile de noisette



PRIMI

First Courses

Tajarin con seppia cotta a bassa temperatura e fave su crema al nero di seppia
Noodle with cuttlefish cooked at low temperature and fava beans on squid ink cream
Tagliolini au seiches cuites à basse temperature et fèves à l'encre de calmar

Ravioli con gamberi rossi e fonduta di pomodorini datterini
Red prawn ravioli with tomato cherry fondue
Ravioli aux crevettes rouge et fondue de tomates cerises

Paniscia alla novarese

Local risotto with borlotti beans, red wine, salami and savoy cabbage
Risotto local aux haricots borlotti, vin rouge, salami et chou de Savoie

Rigatoni di grano duro trafileato al bronzo alla "carbonara novarese"
Rigatoni bronze-drawn durum wheat at the "Carbonara novarese style"
Rigatone dessiné en bronze au "novarese de Carbonara"

Trofie alla Genovese (pesto, fagiolini e patate)

Trofie at the Genovese style (pesto, green beans and potatoes)
Trofie style Gènoise (pesto, haricots verts et pomme de terre)

Trilogia di crema al peperone con olio al basilico e crostini al timo

Trilogy of pepper cream with basil oil and thyme croutons
Trilogie de crème de poivron avec huile de basilica et crotons au thym



SECONDI

Main Courses

Trota in crosta di erbe con timballo di riso Venere e verdure

Trout in herb crust with black rice and vegetables timbale
Truite en croute d'herbes avec timbale de riz noir et legumes

Turbante di Branzino su patata viola ed emulsione al Franciacorta

Sea bass turban on purple potato and Franciacorta sparkling wine sauce
Turban de pup de mer sur pomme de terre violette et emulsion aux vin Franciacorta

Coniglio ripieno su crema di mele al Moscato e rosti di patate

Stuffed rabbit on apple cream with Moscato wine flavor and potatoe's rosti
Lapin farci à la crème de pomme au Moscato et aux pommes de terre rosti

Tagliata di manzo al profumo dell'orto con datterini estivi

Sliced beef with garden fragrance and summer tomatoes cherry
Tranches de bœuf au parfum du jardin et aux tomates cerises d'été

Costata di manzo con verdure di stagione

Beef steak with seasonal vegetables
Côtes de boeuf aux légumes de saison

Il gorgonzola Q33

Three different types of local gorgonzola blue-cheese with various sauces
Trois types de gorgonzola locaux avec différentes sauces



DOLCI

Desserts

Tortino di cioccolato dal cuore morbido con gelato alla vaniglia

*Soft heart chocolate cake with vanilla ice-cream
Gâteau au chocolat cœur tendre avec glace à la vanille*

Il Bonet tradizionale

*Local pudding: chocolate, cocoa, rum, amaretti
Pudding local: chocolat, cacao, rhum, amaretto*

Bavarese al Frutto della Passione con coulis ai frutti di bosco

*Passion fruit Bavarian cream with wild berries coulis
Bavaroise au fruit de la passion et coulis au baies sauvages*

Tiramisù classico con “Camporelli di Novara”

*Traditional tiramisù with Novara biscuits
Tiramisù traditionell avec biscuits de Novara*

Millefoglia di cioccolato bianco e fragole

*Millefeuille of white chocolate and strawberries
Millefeuille avec chocolat blanc et fraises*

Tagliata di frutta di stagione

*Sliced seasonal fruit
Fruits de saison tranchés*

Sorbetti e gelati artigianali

*Homemade sorbets and ice cream
Sorbet et glaces de la maison*



Menu Degustazione “Piemonte”

Tasting Menu – Menu degustation

Calice di Benvenuto

Welcome Drink - Verre de bienvenue

Vitello tonnato classico con verdure bianche e croccanti

Classic tuna veal with white crunchy vegetables

Veau froid à la sauce au thon classique aux légumes blancs croquants

Battuta di manzo Piemontese con spuma di Gorgonzola e mascarpone

Piemontese beef tartare with gorgonzola blue-cheese and mascarpone mousse

Tartare de boeuf piémontais avec mousse aux gorgonzola et mascarpone

Carpione di mare e verdure con pinoli e uvetta sultanina

Marinated fish and vegetables with pine nuts and sultanas

Carpion de mer et legumes aux pignons de pin et raisin sec

Paniscia alla novarese

Local risotto with borlotti beans, red wine, salami and savoy cabbage

Risotto local aux haricots borlotti, vin rouge, salami et chou de Savoie

Coniglio ripieno su crema di mele al Moscato e rosti di patate

Stuffed rabbit on apple cream with Moscato wine flavor and potatoe's rosti

Lapin farci à la crème de pomme au Moscato et aux pommes de terre rosti

Il Bonet tradizionale

Local pudding: chocolate, cocoa, rum, amaretti

Pudding local: chocolat, cacao, rhum, amaretto

Per tavoli superiori a 6 persone è obbligatorio il menu degustazione per l'intero tavolo

For tables over 6 people the tasting menu is mandatory for the entire table

Pour les tables de plus de 6 personnes, le menu dégustation est obligatoire pour toute la table

