

Gli antipasti

"Il piatto del maiale" dai produttori delle nostre Valli con cipollotti in aceto balsamico
per gli amanti della tradizione € 13,50
porzione ridotta € 7,00

Bresaola di "Ca' da Lama" e fiocchi di robiola fresca di capra
Antica ricetta dello Zio Teo € 13,50
porzione ridotta € 7,00

Muffin* di zucchine e ricotta con Julienne di cavolo cappuccio ai semi di papavero
€ 13,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale.

Le nostre proposte per un primo piatto

...la tradizione del Miramonti...

Risottino S.Andrea ai funghi porcini
semplice, ma sempre gradito, il riso del Novarese
insaporito dal boleto più famoso € 13,50
porzione ridotta € 7,00

Gnoc da la chigià De.Co. con crema di latte, zafferanossola, crudo montano
vigezzino e piselli la nuova De.Co. di Santa Maria Maggiore € 13,00

Tagliatelle nere* dello "Spazzacamino" in salsa al Gorgonzola novarese
delicato abbinamento con nero di seppia tutto da scoprire... € 13,00

...e per un secondo piatto...

...non può mancare...

Medaglioni di manzo piemontese alle spungole*
Gustatevi questa preparazione della nostra cucina con la miglior carne piemontese
della macelleria Puliani di Craveggia € 23,00

Costolettine di agnello* alla griglia profumate al Timo dell'Alpe Laurenz
da provare anche con le nostre "senapine" € 19,50

Per chi preferisce il pesce....

Filetto di trota Iridea* dorata all'uovo

...il filetto di pesce d'acqua dolce già spinato e dorato

€ 19,00

I secondi piatti sono serviti con contorno

...direttamente dalla Aziende Agricole delle nostre Vallate provate a degustarne
alcune produzioni...

accompagnati da miele ossolano...

o dalla Cugnà di Borgo Monti

Tagliere dei formaggi € 9,50

...una fetta di torta, gelati, sorbetti,
semifreddi, frutta di stagione...

€ 6,00/8,00

*DURANTE IL CORSO DELLE STAGIONI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI
SE NE GARANTISCONO COMUNQUE LA QUALITA' E LA PROVENIENZA