

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

...accompagnati

da miele ossolano...

o da Chutney di Borgo Monti

Tagliere dei formaggi €. 9,50

..e per finire gustatevi un dessert....

.....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

## *Gli antipasti*

...la tavolozza...

Assortimento di salumi misti

dai produttori delle nostre Valli

con funghi porcini sott'olio

*per gli amanti della tradizione....*

€. 13,50

*porzione ridotta € 7,00*

Tomino al forno

con rete di zucchini

*antipasto semplice e gustoso...*

€. 12,00

*Carpaccio di carne salata di manzo*

*con melone in agrodolce*

*dall'antica ricetta del "Lele"...*

*con un abbinamento molto particolare*

€. 13,50

*porzione ridotta € 7,00*

*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 € 8,00*

Crespelle vegetariane fatte in casa

con Ossolano Dop

*delicato abbinamento tutto da scoprire....*

€. 12,50

Gnoch da la chigià

con Zafferanossola, Prosciutto del Bona  
e piselli

*la nuova De.co. di Santa Maria Maggiore con lo  
Zafferano coltivato in Ossola e il crudo montano vigezzino*

€ 12,00

*porzione ridotta € 7,00*

## ....e per un secondo piatto.....

*.....non può mancare...*

Filetto di scottona piemontese

alla senape e bacche di ginepro

*gustatevi questa preparazione della nostra cucina,  
con la miglior carne piemontese*

*della macelleria Puliani di Craveggia*

€. 25,00

*per chi preferisce il pesce....*

Branzino in filetto con pesto, patate e fagiolini

*....il filetto già spinato con un gustoso abbinamento*

€. 21,00

Costolettine di agnello scottadito

aromatizzate con il Timo della Valgrande

*...preparazione gustosa con il timo selvatico....*

€. 20,00

**I secondi piatti sono serviti con contorno**