

## Febbraio 2020

Uovo al nero di seppia con morbido di sedano rapa al limone e polvere di capperi <sup>3,7,4</sup>	16,00
Selezione di salumi di maiale nero della Lomellina con chutney di zucca e pane al vapore <sup>1,7</sup>	22,00
Testina di manzo croccante in salsa di barbabietola <sup>1,3</sup>	16,00
Fish and chips del lago <sup>3,1,4</sup>	18,00
Trota salmonata, patata, vellutata di rafano, <sup>1,3,4</sup>	18,00
Agnolotti al burro e salvia <sup>1,3,7,8</sup>	18,00
Risotto con cime di rapa e gelato al parmigiano <sup>7,9</sup>	18,00
Straccetti di grano saraceno con verze, patate e coste con fonduta di casera <sup>1,7</sup>	18,00
Ravioli del plin allo stracotto di coda di bue al Barolo chinato <sup>1,3,9,12,7</sup>	20,00
Zuppa di cipolle, tartar di gamberi e spuma di burrata <sup>1,7</sup>	20,00
Gnocchi di patate e grano arso ai carciofi <sup>1,7</sup>	18,00
Cappelletti in brodo di manzo e gallina <sup>1,3,7,8</sup>	18,00

Tartare di manzo piemontese con crudità di verdure all'aceto di vino rosso <sup>12</sup>	22,00
Animelle di vitello dorate all'amaretto, crema di zucca e chips di topinambur <sup>1,7</sup>	22,00
Pancia di maiale laccata e tortino di verza e patate <sup>7,1</sup>	22,00
Guancia di vitello al latte di mandorla con finocchi alla liquirizia <sup>7</sup>	24,00
Trancio di baccalà con broccoli romaneschi capperi e olive leccine <sup>4,7</sup>	24,00
Formaggio di capra caldo su pane croccante servito con salsa al dragoncello <sup>1,7</sup>	18,00
Piccola selezione di formaggi <sup>7</sup>	12,00
Selezione di formaggi <sup>7</sup>	19,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy  
8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide  
>10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs\* Ingrediente abbattuto/frozen

# I dessert

Pastiera nel bicchiere <sup>1,3,7</sup>	12,00
Torta allo yogurt con prugne sciroppate e granella di nocciole allo sciroppo <sup>1,3,7</sup>	10,00
Chocoball al cioccolato fondente con frutti di bosco e mousse al cioccolato bianco <sup>3,7</sup>	12,00
Tortino alla ricotta e limone <sup>1, 3, 7</sup>	12,00
Il Bonèt piemontese <sup>1, 3, 7, 12</sup>	9,00

