

Prima di tutto First of all - Entrée

Sformatino ai funghi porcini, fonduta di castelmagno, croccante di pancetta ossolana
Wild mushrooms flan, Castelmagno cheese fondue, and crispy bacon
Flan aux cèpes, fondue de fromage Castelmagno et bacon croustillante
€.16,00

Tagliere di salumi e affettati locali, funghetti sotto olio
Local cold cuts and mushrooms in oil
Charcuterie locale et champignons à l'huile
€.22,00

Trota marinata, insalatina di finocchi, filetti d'arancia e intingolo allo yogurt
Marinated salmon trout with fennel salad, orange slices, and yogurt sauce
Truite saumonée marinée avec salade de fenouil, tranches d'orange et sauce yaourt
€.18,00

Puntarelle ripassate, tentacolo di piovra croccante al sentore di limone
Sautéed chicory, crunchy octopus tentacle, hint of lemon
Chicorée sautée, tentacule de poulpe croquant, pointe de citron
€.20,00

Coperto / cover charge / couvert
€.3.50

Pasta e Risotti Pasta and Rice - Pâtes et risotto

Maccheroncini "home made" allo zafferano, cime di rapa, polpa di cozze e bottarga
Home made saffron maccheroni, turnip greens, mussel pulp, and bottarga
Macaronis maison au safran, feuilles de navet, pulpe de moules et poutargue
€.16,00

Risottino "il Carnaroli" mantecato al burro acido, bettelmatt e gherigli di noci
Risotto creamed with acid butter, bettelmatt cheese, and walnut kernels
Risotto Carnaroli crémé au beurre acide, fromage Bettelmatt et cerneaux de noix
€.40.00 (Min 2 persone - Min 2 persons - Min 2 personnes)

Gnocchetti di patate e zucca, vellutata di toma, briciole di amaretti
Potato and pumpkin dumplings, toma cheese velouté, and amaretto crumbles
Gnocchi de pommes de terre et potiron, velouté de toma et crumble d'amaretto
€.16.00

Tagliatelle ai funghi porcini
Tagliatelle with wild mushrooms
Tagliatelles aux cèpes
€.20.00

Agnolotti piemontesi ai 3 arrostiti, riduzione di fondo bruno
Home made meat agnolotti Piedmont style
Agnolotti maison à la viande à la Piémontaise
€.16.00

Zuppa di cipolle, crostone gratinato al gruyère
Onion soup, gratinated gruyere crouton
Soupe à l'oignon, croûton de gruyère gratiné
€.15.00

Coperto / cover charge / couvert
€.3.50

Pesci Fish - Poisson

Filetini di pesce persico al burro e salvia
Perch filets with butter and sage
Filets de perche au beurre et la sauge
€.20,00

Carpaccio "scottato" di salmerino, pere martin sec e riduzione di vino rosso
Char carpaccio, martin sec pear in red wine sauce
Carpaccio d'omble chevalier, poire martin sec, sauce au réduction du vin rouge
€.20,00

Code di gamberoni bardati al lardo vigezzino, composta di mele cotogne
Praxon tails rolled up in Valle Vigezzo lard, quince compote
Queue de crevettes enroulées dans du saindoux de la Vallée Vigezzo, compote de coings
€.20.00

Trancio di ombrina spinata alla mediterranea
Slice of croaker in Mediterranean sauce
Tranche de courbine à la sauce méditerranéenne
€.22,00

Coperto / cover charge / couvert
€.3.50

Carni Meat - Viande

Costoletta di vitello alla milanese con patate dipper
Veal chop Milanese style with Dipper potatoes
Côte de veau à la milanaise et pommes de terre à Dipper
€.20.00

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano
Veal shank with saffron risotto
Jarret de veau, risotto au safran
€.20.00

Costata di manzetta prussiana ai ferri roventi, sale maldon e patate dipper
Grilled Prussian ribeye steak, Maldon salt, and Dipper potatoes
Steak de faux-filet prussien grillé, sel Maldon et pommes de terre à Dipper
€.25.00

Chop di iberico, castagne glassate al miele
Iberian pork chop, honey glazed chestnuts
Côtelette de porc ibérique, marrons glacés au miel
€.22,00

Stracotto di manzo al vino dei colli novaresi con polenta
Braised beef in local red wine sauce with polenta
Bœuf braisé, sauce au vin rouge local avec polenta
€.20,00

Coperto / cover charge / couvert
€.3.50

Formaggi Cheese - Fromage

Tagliere di formaggi assortito
Cheese platter
Assiette de fromages
€.15.00

Formaggio dessert
Dessert portion
Fromage à dessert
€.7.00

Contorni

Side dishes - Contours

Composizione di verdure grigliate
Grilled vegetables
Légumes grillés
€.10.00

Insalata mista oppure verde
Mixed or green salad
Salade mixte ou vert
€.7.00

Coperto / cover charge / couvert
€.3.50

Dessert

Classico bonet alla piemontese, briciole di amaretti
Classic Chocolate Bonet
Bonet au chocolat
€.7.00

Cre moso al cioccolato bianco affogato al Ratafia e amarene
White chocolate mousse with Ratafia liquor, and black cherries
Mousse au chocolat blanc, liqueur Ratafia et cerises noires
€.7.00

Tiramisu "Leon d'Oro"
"Leon d'Oro" tiramisù
Tiramisu à la "Leon d'Oro"
€.7.00

Mont blanc con rottami di marron glacé
Mont blanc with marron glacé
Mont blanc au marron glacé
€.10,00

Semifreddo dello Chef
Chef's semifreddo
Semifreddo du Chef
€.7.00

Sorbetto
Sorbet
Sorbet
€.7.00

Coperto / cover charge / couvert
€.3.50

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen. Certains produits peuvent être congelés