

Il menù del mese



Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

ANTIPASTI

- Tartare di manzo € 13
con marmellata di cipolla rossa e salsa allo zola
- Prosciutto crudo Saint Marcel € 12
alle erbe di montagna con ricotta fresca
- Flan di funghi € 9
con fonduta alla toma Maccagno
- Polpo grigliato € 13
salsa di cavolo romano e olive taggiasche
- Poker di antipasti sfiziosi ispirati dalla
fantasia dello Chef Stefano Rodolfi
Manzo tonnato; Trota in carpione;
Flan di verdure;
Zucchine ripiene ricotta e amaretto
€ 15

TAGLIERI

Selezionati con cura affettati a vista

- Tagliere Risaia con insalata russa € 14
Salame della duja, fidighin, lardo con lonza,
pancetta, Salame Crespone
- Tagliere Gourmet € 15
Ocadella (Bologna di oca e suino), salme
d'oca, culotta affumicata, ossocollo di razza
mangalitza
- Tagliere misto salumi e formaggi € 14

PRIMI

A tutto riso

La Paniscia con riso Baldo € 10
Risotto tipico novarese in versione rustia
(abbrustolita) con crema di fagioli
e salame della duja croccante

Risotto dello Chef € 13
minimo per 2 ps
varietà Sant'Andrea Baraggia DOP Barone
taleggio, rosmarino e limone candito

La pasta fresca

Garganelli € 11
crema di aglio nero, olio e peperoncino
con pane aromatico

Plin di coniglio fatti in casa * € 13
crema di piselli e pecorino

DOLCI

Bunet classico all'amaretto

Crème caramel di riso e lime

Gelato artigianale all'uva americana
Az. Agr. La Maddalena
€ 5

Crostatina, mousse alla menta e
mango fresco

€ 6

SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo in camicia di Speck con riduzione al Nebbiolo e patate al forno € 20
- Filetto di maialino all'uva americana con patate al forno € 15
- Merluzzo al latte con orto nostrano € 17
- Degustazione di formaggi con marmellata e miele € 13