

Il menù del mese



Passeggiata di Gusto, Sfizi ed Armonia

ANTIPASTI

- Tartare di manzo con uovo e guanciale croccante € 13
- Scrigno di zucca, salsa allo zola e cialda di € 9
- Carpaccio di petto d'anatra, barbabietola e indivia € 12
- Salmone marinato allo zenzero. con yogurt all'arancia € 13
- Poker di antipasti sfiziosi ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi € 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), mortadella cotta, 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 Razza 77
Funghi, rosmarino e noci

La pasta fresca

Gnocchi di castagne, € 11
salsa allo zafferano e crudo di montagna

Ravioli ai funghi e tartufo € 13
con burro della Valle ELVO E TIMO.

DOLCI

Bunet classico all'amaretto

Semifreddo ai cachi

€ 5

Tortino al cioccolato dal cuore morbido € 6

Cheesecake allo yogurt ai frutti di bosco € 6

SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo con bagnetto verde burro noisette ai capperi e patate al forno € 21
- Filetto di maialino ai funghi porcini con patate al forno € 16
- Petto di faraona farcito con Catalogna e pistacchi con patate schiacciate. € 14
- Degustazione di formaggi con marmellata e miele € 14