

# Menù del mese Novembre 2022

## **Antipasti:**

**Caramelle di pasta fillo** al porro con salsa di acciuga € 10

**Tartare di manzo e nocciole**, maionese al tartufo e chips di topinambur € 13

**Cime di rapa salate con gamberi** allo zenzero € 14

## **Poker di Antipasti sfiziosi: € 19**

*ispirati dalla fantasia dello Chef Stefano Rodolfi*

Vitello tonnato; Baccalà mantecato; Flan di zucca con salsa alla toma; Pan brioche di riso Venere, burro a latte crudo e acciughe

## **Taglieri: (per 2 persone)**

**Tagliere della risaia € 19**

Salame della duja, pane meliga con fidighin, salame crespone, lardo alle erbe, pancetta al pepe, pane fichi e zola dolce

**Tagliere Gourmet salumi e formaggi € 25**

Prosciutto cotto alle erbe, Crudo al pepe rosa, Salame campagnolo, pancetta alle erbe mediterranee

Toma di alpeggio di Campertogno, Sola di pecora, Zola naturale, frutta e marmellata

*Con i taglieri il Somellier consiglia Vino rosso Belinda Il Roccolo di Mezzomerico (uva rara, nebbiolo e Vespolina) € 15*

## **Primi:**

**Risotto dello Chef** (minimo 2 persone) € 13

al Bettelmatt (Az. agricola Matli Silvano) rosmarino e limone candito

*Il Somellier consiglia Coste della Sesia Orbello 2020 Tenute Sella € 6 al calice*

**Paniscia rustia Risotto tipico...** € 11

**Gnocchi di zucca** con ragù di quaglia € 13

**Rigatoncini di grano Saragolla**, crema di pane e acciughe € 12

## **Secondi:**

**Filetto di maialino al bacon** con castagne e patate al forno € 16

*Il Somellier consiglia Colline Novaresi Croatina DOC 2019*

*Barbaglia € 5 al calice*

**Anatra cotta a bassa temperatura** al melograno con patate forno € 18

**Tentacolo di polpo** con cavolo romano € 21

**Degustazione di formaggi**, marmellata e frutta € 15

## **Dolci:**

**Zabaione, meringa e gelato fiordilatte € 6**

con calice di Moscato d'Asti Da Capo € 13

**Tiramisù al gianduia € 6**

con Alexander Piemontese ( con liquore Bicirin e menta) € 13

**Tortino di zucca e mandorle con salsa alla cannella € 6**

con calice di Vermouth Antica Formula Carpano € 12

**Crème brûlée ai cachi € 6**

con calice di Zibibbo € 11

**Sorbetto al mandarino € 5**