Carlo, Marinella, Francesca e Alessandra

dal 1988

Antipasti

Carpaccio di vitella piemontese, zucca marinata e crema alle acciughe - 22 -

Polpettine di erbe miste, cuore di formaggio Maccagno, vellutata di carote e zenzero - 20 -

Magatello di vitello “al rosa”, salsa al foie gras e fichi caramellati all'aceto - 22 -

Trota salmonata affumicata, frutta, verdura, yogurt - 22-

Da condividere

I salumi dell'”Antica Corte Pallavicina” con miaccia valsesiana e la nostra giardiniera al pomodoro - 22 -

Le acciughe del Cantabrico con Bagnèt verde, burro artigianale e il nostro pan brioche - 22 -

Primi Piatti

♥ Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto — 22 -

♥ Gnocchi di zucca, prosciutto crudo vigezzino, amaretto, cannella, parmigiano, burro — 22 —

Lasagna d'autunno (zucca, castagne, funghi porcini, toma d'alpeggio, erbette) — 22 -

Tagliolini, tartufo nero, fonduta al parmigiano 36mesi - 24 -

Secondi Piatti

Costolette di agnello in padella, peperoni abbrustoliti e in crema — 30 -

Coniglio disossato, farcito alla ligure, patata fondente e olive taggiasche — 28 -

Guancetta di vitello brasata al Ghemme, purè di patate - 28 -

Lingotto di Bettelmatt "alla milanese" , composta di mele, sedano e arancia - 22 -

(segue --->)

Menu Degustazione

per tutto il tavolo

Carpaccio di vitella piemontese, zucca marinata e crema alle acciughe

Polpettine di erbe miste, cuore di formaggio Maccagno, vellutata di carote e zenzero

Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto

Gnocchi di zucca, prosciutto crudo vigezzino, amaretto, cannella, parmigiano, burro

Guancetta di vitello brasata al Ghemme, purè di patate

Carrello dolci (max 3 assaggi)

- 70 -

per persona escluso coperto,
carrello formaggi e bevande

“CARRELLO DEI FORMAGGI”

Tutti i nostri formaggi sono di nostra esclusiva ricerca presso produttori , alpeggi e affinatori locali
Selezioni “a vista” da carrello, prezzo variabile in base alla scelta (da 3€ al pezzo secondo tipologia)

“IL CARRELLO DEI DOLCI”

Produciamo quotidianamente tutti i dolci presenti sul carrello
Selezioni dal carrello, prezzo variabile secondo quantità

Tutte le tipologie di pane che portiamo al tavolo
sono di nostra produzione
Il burro proviene da produttori artigiani
Con coperto e servizio
5 €

Informiamo i gentili clienti che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE.n.852/2004

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze
Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina; pertanto i nostri piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche (ai sensi del Regolamento UE n.1169/2011)
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio