

Antipasti

*Tarte Tatin alle Cipolle, Cotechino e Gorgonzola Dolce Sel. Leonardi
Onion, Pancetta, and Gorgonzola Dolce (Leonardi Selection) Tarte Tatin*

Allergeni: 1, 3, 4, 7

18,00

*Sfogliatina al salmone, Funghi e Toma del Mottarone
Salmon, Mushroom, and Toma del Mottarone Cheese Puff Pastry*

Allergeni: 1, 3, 4, 7

18,00

*“Rosaltonnato” (Magatello di Vitello al Rosa con salsa Tonnata)***

“Rosaltonnato” (Rosa-flavored veal fillet with tuna sauce)

Allergeni: 3, 4

18,00

*Parmigiana di Melanzane***

Eggplant Parmigiana

Allergeni: 7

18,00

Il Piemonte nel Piatto

Vitello tonnato, Battuta cruda di Fassone, lingua al verde

Piedmont on the Plate

Vitello tonnato, hand-chopped Fassona beef tartare, beef tongue with salsa verde.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

22,00

Primi Piatti

Plin al Brasato con burro di malga e Bella Lodi 24 Mesi
Brasato-filled plin pasta with alpine butter and 24-month-aged Bella Lodi cheese
Allergeni: 1.3.7.
18,00

Reginette di Germe di Grano ai Funghi Porcini
Wheat Germ Reginette Pasta with Porcini Mushrooms
Allergeni: 1
18,00

Paniscia Nuaresa dello Chef
A risotto typical of the Novara tradition
Allergeni: 7
18,00

Gnocchi alle Castagne e Zucca in salsa Gorgonzola
Chestnut and Pumpkin Gnocchi in a Gorgonzola Sauce
Allergeni: 1, 7, 13
18,00

Trippa in Umido con fagioli
Stewed Tripe with Beans
Allergeni:
18,00

*“Tutti i primi di Pasta non ripiena possono essere richiesti con pasta certificata
senza Glutine”*
All non-stuffed pasta dishes can be ordered with certified gluten-free pasta..



Secondi piatti

*Tapulone di Equino alla Borgomanerese***
*Equine Tapulone, Borgomanero-style***

Allergeni: 7
22,00

La “Nuaresa” Milanese di Suino con fonduta di Gorgonzola
Milanese-style pork "Nuaresa" with a Gorgonzola fondue

Allergeni: 1, 3, 7
22,00

“Ganassin” Guancia di Manzo al Nebbiolo con Funghi Porcini Trifolati
“Ganassin” – Nebbiolo-Braised Beef Cheek with Sautéed Porcini Mushrooms

Allergeni: 8, 10
22,00

Filetto di Cavallo in salsa Brusca (Senape leggera)
Horse Fillet in 'Brusca' Sauce (mild mustard)

Allergeni: 7, 9
25,00

*Coscia d'Anatra all'arancio e Rhum***
*Duck Leg with Orange and Rum***

Allergeni: 10
20,00

Dulcis in Fundo

Tarte Tatin
Allergeni: 1,3,7
7,00

Torta Meringa con cioccolato fuso
Allergeni: 3,7
7,00

Crema Vaniglia variegata alle Meringhe e Amarene
Allergeni: 3,7
7,00

Tiramal su della Casa
Allergeni: 1,3,7,13
7,00

Il Freddo amaro
*Sorbetto Orange Bitter**
Allergeni: 10
7,00

Cannoncini con crema pasticcera, pistacchi e Cioccolato
Allergeni: 1,3,7,13
7,00

Pane del Bolcato di Guardabosone e coperto 2,50 euro
Bread from the Bolcato di Guardabosone and cover charge 2.50 euros

Prodotto Abbattuto in negativo
**Product negative temperature reduction*

*** Senza Glutine*

*** Gluten Free*

Anche il Gelato lo facciamo noi
We also make ice cream ourselves