

# Antipasti

Insalatina con “Uovo marmorizzato “ e sesamo tostato - 9

Antica “ tartrà ” con salsa alla “ bagna caoda “ - 10

Bresaola delle nostre valli - 13,50

Prosciutto della “Val Vigizzo” - Ham - 13

Sformato alle verdure con fonduta al parmigiano - 11

Vegetables pudding

Insalatina di fegato grasso d’anatra - Salad with foie gras - 15

Terrina campagnola “ Ciccioli “ - Patè - 10

Crostone di polenta con fonduta al gorgonzola - 10.50

Vitello tonnato alla maniera antica - Cold veal with tuna sauce - 13,50

Carpione di lago e verdura in agrodolce - Sweet - sour fish - 12

Salmone affumicato , riso nero e uova di quaglia (venere) - Smoked salmon 13,50

Insalatina all’aceto di lampone ed anguilla affumicata

Smoked Eel salad - 13





## Primi

Risotto al vino “ Barolo” - min. per 2 persone - 15,50

Linguine con gamberi, capesante , salmone affumicato  
e verdure - 18 - Scallops , Salmon , Prawns

Spaghetti all’ aglio ed olio con prosciutto di tonno e pangrattato  
Garlic , Oil and Tuna -ham -12,50

Spaghetti alle cipolle fondenti, basilico, pecorino e peperoncino  
Onions, basil, red pepper and pecorino cheese - 12,50

Spaghetti con pancetta ossolana , aglio e rosmarino - 12

Gnocchi al gorgonzola e nocciole del Piemonte- 11

Tagliolini con pomodori ciliegia, aromi e verdure -12,50

Tagliolini al ragù di carne - Meat sauce -11

Ravioli del Plin - Stuffed with meat -12,5

## Secondi Piatti

Capesante ,porri ,patate viola e zafferano -20.00 Coquilles Sant-jacques—  
Scallops

Branzino in guazzetto e olive taggiasche - Bass , tomatoes , olives -15.50

Code di gamberi al forno agli aromi e insalatina - Prawns -16,50

Frittatina di lumache - omelette with snails - 13.50

Carré d'agnello al forno in mantello di erbe aromatiche  
- agneau, lamb - 25.00

Anatra confit - duck - 16.50

Brasato al “Barolo” - Braised beef , boef braisé - 16.00

Tagliata di manzo e salsa allo scalogno (min.per 2 pers.) - sirleon stesk -17-  
cottura al sangue o media

**Riso Venere - 6 .00**

**Verdura del giorno - 6 .00**

**Selezione di formaggi piemontesi e “cugnà di uva fragola” - Cheese — 13.00**

**Coperto-3,50**



**L'è prunt quand l'è prunt**

I tempi d'attesa dipendono dal numero dei clienti e dalle loro ordinazioni.  
Per chi ha premura questo non è il locale adatto.

## **i nostri desserts**

**Parfait alle “Margheritine” e crema al tè rosso omaggio a Stresa - 10**

**Semifreddo alla nocciola del Piemonte profumato al tartufo**

**...da non perdere - 10**

**Panna cotta profumata al rum con confettura di melone..note dolci e profumate - 8**

**Crème brulée alla lavanda..fiore dalla sottile eleganza - 8**

**Semifreddo al torrone...tradizionale - 11**

**Zabaione al “Moscato d’Asti (min.2 pers.) tuffiamoci - 12**

**Tortino caldo al cioccolato “Amadei” ..con il cuore che si scioglie..- 12**

**Parfait all’uva fragola del nostro pergolato - ..con un po di olio extra vergine d’oliva - 11**

**...a bicchiere..**

Italia - Bracchetto Traversa 09 - 6

Moscato Passito I Vignaioli di Santo Stefano 02 - 8

Moscato d’Asti Canova Traversa 09 - 5,50

Francia - Sauternes Ch. Fontebride 04 - 8

Banyuls Grand Cru L’etoile - 98 - 7

Grecia - Moscato di Samos C.V.De Samos - 7

Spagna - Pedro Himenex Toro Albalà 71 - 9,50

Ungheria - Tokay Aszù Oremus 3 P - 9



**...lasciatevi tentare dalla nostra selezione di tè per accompagnare i vostri dolci**