

APERITIVO DI BENVENUTO
WELCOME DRINK

ANTIPASTI

Biancomangiare° di ricotta con spiedino di verdure (3,7)	€ 21,00
Ricotta cheese pudding° served with vegetable skewer (3,7)	
Prosciutto crudo affumicato della Val Vigizzo con funghi porcini sott'olio del Mottarone (12)	€ 30,00
Smoked raw ham from Vigizzo Valley served with Mottarone porcini mushrooms in oil (12)	
"Il salmone e il rosa"	
Salmone° marinato con salsa al philadelphia e rape rosse (4,7,12,9)	€ 27,00
Marinated salmon° with Philadelphia cheese, beetroots and chives sauce, garnished with vegetables (4,7,12,9)	
Ricciolo di calamaro° con crema di zucca° alla curcuma e arancia (14,7,9,8)	€ 27,00
Sautéed squid° on a bed of pumpkin° cream scented with turmeric and orange, garnished with aromatic herbs and extra virgin olive oil (14,7,9,8)	

PRIMI PIATTI

Orzotto° ai porri, patate, ricotta affumicata e pancetta ossolana (1,7,9,12)	€ 24,00
Barley° risotto with potatoes, leeks and bacon from Ossola Valley, topped with smoked ricotta cheese (1,7,9,12)	
Tagliolini° al cacao, ragù di cinghiale° e ciuffo di cavolo viola al finocchio (1,3,9,12,7)	€ 26,00
Cocoa tagliolini pasta° with boar° ragout served with purple cabbage julienne flavoured with wild fennel (1,3,9,12,7)	
Penette di farro con salsa di carciofi° e pomodori secchi°, filetti di lavarello° e rucola (1,14)	€ 27,00
Spelt pasta with artichokes° and dried tomatoes° sauce, lavaret fillet° and rocket salad (1,14)	
Crema di castagne°, calamari° e porro fritto (14,12)	€ 24,00
Chestnuts° cream with sautéed squids° and fried leek (14,12)	

I SECONDI

Luciperca con patate al basilico, olive taggiasche, capperi e velli di pomodoro confit (4,7)	€ 33,00
Pikeperch fillet cooked at low temperature in its oil served with basilico tomatoes quenelle, olives from Taggia, dried capers and tomato confit (4,7)	
Filetti di persico° dorati profumati al limone con patate fiammifero allo zafferano (1,4,3)	€ 34,00
Perch fish fillets° scented with lemon, served with saffron matchstick potatoes (1,4,3)	
Filetto di manzo al pepe verde con schiacciatina di patate (12,9)	€ 35,00
Beef fillet with green pepper served with mashed and baked potatoes (12,9)	
Suprema di faraona farcita alla toma del Mottarone, avvolta con pancetta aromatizzata e servita con capunet di verza (7,9,12)	€ 32,00
Guinea fowl breast stuffed with Mottarone toma cheese, wrapped in aromatic bacon, served with stewed cabbage roll (7,9,12)	
Crepinette d'agnello° con foie gras*, cipollotto caramellato e salsa al cardamomo (9,12)	€ 33,00
Lamb° and foie gras* meatballs wrapped in lamb caul served with caramelized onion and cardamom sauce (9,12)	

Tutti i secondi piatti vengono guarniti con ortaggi secondo stagione
All our fish dishes will be served with season vegetables

Coperto – Cover charge € 6,00

DESSERT

Carrello dei dessert del giorno (3,7,8,1,5,6)	€ 12,00
Choice of dessert (3,7,8,1,5,6)	
Crepes Flambé (3,7) (min. 2 persone)	€ 40,00
Crepes flambé (3,7) (min. 2 people)	
Meringa alle fragole con piccoli frutti rossi (3,7)	€ 15,00
Strawberry merengue with red fruits (3,7)	
Parfait al caffè con salsa all'arancia (3,7)	€ 15,00
Coffee parfait with orange sauce (3,7)	
Piccoli Choux di gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato (3,7)	€ 13,00
Vanilla ice cream Profiteroles with chocolate sauce (3,7)	
Il mosaico di sorbetti (5)	€ 10,00
Sorbet selection (5)	

*Alimenti acquistati surgelati all'origine (**Frozen)
° Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura
° Fresh ingredient treated with fast chilling temperature system



La nostra struttura ha partecipato al "Progetto Formazione e aggiornamento sulla celiachia e sulla cucina senza glutine" della Regione Piemonte e ha completato il percorso di specializzazione
This hotel has taken part at the "Project and updating on celiac disease and gluten free cooking" organized by Piedmont Region and it has completed the specialization course

I numeri fra parentesi indicano la presenza di allergeni.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

The numbers indicate allergens.
For any information about allergens it is possible to consult the documentation that will be provided by our staff upon your request