

Menù Degustazione Gourmet

(esperienza da condividere con tutti i commensali del tavolo)

Bacio di Toma del Mottarone

*Our kiss of Toma cheese from Mottarone
Notre bisou de fromage Toma du Mottarone
Unsere Chef Begrüßungskuss*

*

Foie gras, tartufo, cacao

*Foie gras, truffle, cocoa
Foie gras, truffe, cacao
Foie Gras, Trüffel, Kakao*

*

Asparagi, Robiola di Roccaverano, pane rosso piccante, uovo di quaglia

*Asparagus, Robiola cheese from Roccaverano, red spicy bread, quail egg
Asperges, fromage Robiola de Roccaverano, pain rouge piquant, œuf de caille
Spargel, Robiola Käse aus Roccaverano, würziges rotes Brot, Wachtel Ei*

*

Fusilli integrali freschi, anatra, agretti, zenzero, peperoncino dolce

*Homemade whole-wheat pasta "Fusilli", duck, cress, ginger, sweet chili pepper
Pâtes fraîches complètes «Fusilli», canard, cresson, gingembre, piment doux
Hausgemachte vollkornige Pasta „Fusilli“, Ente, Kresse, Ingwer, süßer Chili-Pfeffer*

*

Maialino iberico affumicato, carciofi, salsa verde, indivia belga acidula

*Smoked Iberian milk pork, artichokes, green sauce, acidulous belgian endive
Cochon de lait ibérique fumé, artichauts, sauce verte, endive acidulée
Geräuchertes iberisches Spanferkel, Artischocken, grüne Sauce, säuerlicher Endivie*

*

Pre dessert

*

Dessert

Selezione abbinata di pane fresco e burro

*Homemade fresh bread and local butter
Sélection de notre pain frais et beurre
Frischen hausgemacht Bäckereiprodukte und Butter*

Euro 65,00

Proposta di abbinamento vini selezionati Euro 20,00

*Our proposal of wine degustation joined to the menu
Notre offre de dégustations de vins combinés avec le menu
Unser Angebot an Weinproben kombiniert mit der Menu*

Antipasti

***Asparagi, Robiola di Roccaverano, pane rosso piccante,
uovo di quaglia***

Euro 16,00

Asparagus, Robiola cheese from Roccaverano, spicy red bread, quail egg
Asperges, fromage Robiola de Roccaverano, pain rouge piquant, œuf de caille
Spargel, Robiola Käse aus Roccaverano, würziges rotes Brot, Wachtel Ei

Animelle di vitello, zucca, puntarelle e nocciole

Euro 15,00

Calf sweetbreads, pumpkin, chard sprouts and hazelnuts
Ris de veau, citrouille, pousses de bettes et noisettes
Kalbsbries, Kürbis, Rübensprossen und Haselnüssen

***Insalata di primizie stagionali
(con verdure fresche di giornata)***

Euro 10,00

Seasonal fresh vegetables salad
Salade de légumes fraîches de saison
Salat von frischem Gemüse der Saison

***Mosaico di verdure agli aromi composti
Varietà di verdure fresche presentate in modi differenti***

Euro 14,00

Vegetarian dish of fresh vegetables presented in different ways
Plat végétarien composé par une variété de légumes fraîches présentés de manières différentes
Vegetarisches Gericht von frischem Gemüse auf verschiedenen Arten vorgelegt

***Piatto di salumi locali e pan brioche
Salami di capra, cervo e cinghiale,
crudo Vigizzo, bresaola ossolana e pancetta ossolana***

Euro 18,00

Dish of local cold cuts and brioche bread
(salami of goat, deer and boar, Vigizzo raw ham, dried salted beef and bacon from Ossola valley)
Plat de charcuterie locale et pain brioche
(saucisson de chèvre, cerf et sanglier, jambon cru de Vigizzo, viande sèche et lard ossolaine)
Gericht von lokalen Wurstwaren und süßen Brot
(Salami von Ziege, Hirsch und Wildschwein, Vigizzo roher Schinken, Bündner Fleisch und Bauchspeck aus Ossola Tal)

Primi Piatti

Fusilli integrali freschi, anatra, agretti, zenzero e peperoncino dolce Euro 17,00

Homemade whole-wheat pasta "Fusilli", duck, cress, ginger, sweet chili pepper
Pâtes fraîches complètes «Fusilli», canard, cresson, gingembre, piment doux
Hausgemachte vollkornige Pasta „Fusilli“, Ente, Kresse, Ingwer, süßer Chili-Pfeffer

Tortelli di faraona e foie gras, chips di zucca, salsa al Parmigiano e cavolo nero Euro 18,00

Guinea fowl and duck liver stuffed ravioli, pumpkin chips, Parmigiano cheese sauce and leaf cabbage
Ravioli farcis de pintade et foie gras, chips de citrouille, sauce au fromage Parmigiano et chou noir
Perlhuhn und Ente Leber gefüllten Ravioli, Kürbis Chips, Parmigiano Käse Sauce und Schwarzkohl

Quenelle di polenta taragna, noci, Toma del Mottarone, asparagi e cipolla agro Euro 16,00

Quenelle of polenta taragna, walnuts, Toma cheese from Mottarone, asparagus and sour onion
Quenelle de polenta taragna, noix, fromage Toma du Mottarone, asperges et oignon aigre
Quenelle von Polenta Taragna, Walnüssen, Toma Käse aus Mottarone, Spargel und sauer Zwiebel

Risotto, Robiola, barbabietola, trota e burro limonato Euro 17,00

Robiola cheese risotto, beetroots, trout and lemon butter
Risotto au fromage Robiola, bette rave, truite et beurre au citron
Robiola Käse Risotto, Rote Beten, Forelle und Zitrone Butter

Secondi Piatti

***Maialino iberico affumicato, carciofi, salsa verde,
indivia belga acidula***

Euro 19,00

Smoked Iberian milk pork, artichokes, green sauce, acidulous belgian endive
Cochon de lait ibérique fumé, artichauts, sauce verte, endive acidulée
Geräuchertes iberisches Spanferkel, Artischocken, grüne Sauce, säuerlicher Endivie

Filetto di Fassone, jus di manzo, giardino di verdure

Euro 26,00

Local beef fillet with its gravy and vegetables
Filet de bœuf locale, son jus et légumes
Lokales Rindsfilet, seine Sauce und Gemüse

***Petto d'anatra, anice, arancio mostardato, barbabietola,
porro sciroppato***

Euro 22,00

Duck breast, anise, orange chutney, beetroot, leek in syrup
Magret de canard, anis, chutney d'orange, bette rave, poireaux en sirop
Entenbrust, Anis, Orange Chutney, Rote Beten, eingemachte Lauch

Storione ai profumi di camomilla del M. Rosa, spuma di riso e fave

Euro 23,00

Sturgeon chamomile flavored, froth from rice and broad beans
Esturgeon aromatisé à la camomille, mousse de riz et fèves
Störfisch Kamille aromatisiert, Reis Schaum und Saubohnen

Dessert

“Lo vuoi un po' di miele?”

Mousse al miele, yogurt, noci, zafferano

Euro 12,00

“Would you like some honey?”

Honey mousse, yoghurt, walnuts and saffron

«Voulez-vous un peu de miel?»

Mousse au miel, yaourt, noix et safran

“Möchtest du ein bisschen Honig ?,”

Honig Mousse, Joghurt, Walnüssen, Safran

Cre moso di cioccolato al latte, agrumi e gianduja

Euro 11,00

Milk chocolate creamy, citrus fruits and gianduja

Crème de chocolat au lait, agrumes et gianduja

Milchschokolade Creme, Zitrusfrüchte und Gianduja

Cre ma bruciata al Marsala, aceto, amarene e basilico

Euro 10,00

Burnt cream Marsala flavored, vinegar, morellos and basil

Crème brûlée au Marsala, vinaigre, griottes et basilic

Verbrannte Creme aromatisiert Marsala, Essig, Amarellen und Basilikum

„Castagnaccio di marroni“

Morbido di castagne e caramello, mandorla, granita di rosmarino e lime

Euro 10,00

“Chestnuts-flour cake”

Chestnuts and caramel soft cake, almond, rosemary slush and lime

« Galette de farine de châtaignes »

Doux tendre de châtaignes et caramel, amande, granité au romarin et citron vert

„Kuchen aus Kastanienmehl“

Weicher Kuchen von Kastanien und Karamell, Mandel, Rosmarin Gramolate und Limette

Formaggi

Piatto di formaggi locali con composte e miele

Cutting board of local cheeses, jams and honey
Choix de fromages locales, confitures et miel
Auswahl von lokalen Käse mit Konfitüren und Honig

<i>Blu Valsesia</i>	(100% vaccino erborinato - affinatura 3 mesi)
<i>Beola di Borgosesia</i>	(50% caprino, 50% vaccino - affinatura 2 mesi)
<i>Toma Mottarone</i>	(100% vaccino - affinatura 3 mesi)
<i>Caprino del Devero</i>	(100% caprino - affinatura 2 mesi)
<i>Sottovinaccia Cusiana</i>	(100% vaccino - affinatura 5 mesi in vinacce di Nebbiolo)
<i>Caprino di Baceno</i>	(100% caprino - affinatura 4 mesi)

Selezione di 6 gusti

Euro 20,00

Selection of 6 local cheeses
Sélection de 6 fromages locales
Auswahl von 6 lokalen Käse

Selezione di 3 gusti a scelta

Euro 13,00

Selection of 3 local cheeses
Sélection de 3 fromages locales
Auswahl von 3 lokalen Käse