

ANTIPASTI:

Antipasto della tradizione € 20,00

La battuta di fassona, il vitello tonnato, la nostra insalata russa, il crudo della valle Vigezzo, il salame felino, le nostre salsicce, peperone con bagna cauda, puntarelle

Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, local ham, our sausages, pepper with anchovies sauce, puntarelle salad

Crudo di mare € 30,00

Tartare di spigola e lamponi, tartare di salmone e avocado, carpaccio di tonno e mango, gambero rosso, scampo ed olio evo, ostriche e salsa ponzu

Raw fish (sea bass and raspberries, salmon and avocado, tuna and mango), red shrimp, scampo and extra virgin olive oil, oyster and ponzu sauce

Spadellata di calamari con pomodorino pachino e olive della riviera € 16,00

Sautéed octopus with tomatoes and Ligurian olives

La primavera € 16,00

Prosciutto crudo della valle Vigezzo con flan di asparagi, fonduta di robiola vaccina e pane nero di Coimo

Local raw ham on asparagus flan, fresh cheese fondue and black bread

Il lago secondo lo chef Nicola

(trota affumicata, luccio perca mantecato, involtino di persico) € 17,00

Our lake designed by chef Nicola (smoked trout, pike, perch roll)

PRIMI PIATTI:

Risotto Carnaroli riserva di San Massimo mantecato al burro di asparagi, la loro crema e gamberi scottati (min. 2 pers) € 18,00

Carnaroli rice, creamed with asparagus butter, their cream and seared prawns

I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia € 16,00

Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour

Gnocchi di patate allo zafferano, cozze e crumble al nero € 16,00

Potato dumplings with saffron, mussels and crumble with cuttlefish ink

Pennoni monograno Felicetti al ragù di cortile, rosmarino e nocciole delle Langhe € 15,00

Macaroni with white meat ragout, rosemary and hazelnuts

Spaghetti monograno Felicetti, con aglio nero, alici, la loro colatura e pan fritto € 16,00

Spaghetti with black garlic, anchovies, their sauce and fried bread

I nostri paccheri con pomodorini, melanzane, olive della riviera, crema di basilico e scaglie di pecorino 15,00

Our macaroni with tomatoes, aubergines, Ligurian olives, basil cream and slice of Pecorino cheese

SECONDI:

Frittura di gamberi, calamari e julienne di zucchine e melanzane € 24,00

Fried prawns, squids and crispy zucchini and eggplants

Tagliata di tonno alla griglia con crema di burrata e verdure € 23,50

Grilled tuna with burrata cheese cream and vegetables

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) € 23,50

Sea-bass in salt

I filetti di pesce persico alla Borromea € 23,50

Perch fillets Borromean style

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione al Gattinara e soffice di patate € 24,00

Veal cheek wine red sauce and smash potatoes

La vera cotoletta di vitello alla milanese € 24,00

The original breaded veal escalope

Filetto di bue, scottato in padella, cavolo rosso e riduzione di Gattinara € 29,00

Beef fillet cooked with red cabbage and Gattinara wine sauce

Costolette di agnello ripiene con tapenade di olive taggiasche sfumate all' Arneis € 28,00

Lamb chops stuffed with Ligurian olives patè, nuanced with white wine

TUTTI I NOSTRI SECONDI PIATTI SONO COMPRESI DI CONTORNO

ALL OUR MAIN DISHES ARE INCLUDED OF SIDEDISH

Selezione di formaggi della Casera e le confetture € 20,00

Selection of cheeses with jams

Coperto/Cover € 4,00