



Per Iniziare ♦ Starters

CRUDI ≈ RAW Starters

Selezione di Crudi dal Pescato di Mare, vinaigrette alla soia € 27

Assorted Assiette of raw fish, soy-vinaigrette € 27

Tartare di Spigola alla "Pizzaiola"

(con olive, capperi, pomodorino) 24

Raw Sea Bass Tartare "Pizzaiola" style

(with olives, capers, cherry tomato) 24

IL PIEMONTE in un Piatto:

"Insalata russa", Battuto di Fassone piemontese a coltello, la nostra "giardiniera" fatta in casa

"Mocetta" ossolana e Toma di Crodo, tipico magatello di Vitello in salsa Tonnata 24

Typical Piedmontese Starter:

home made "Insalata russa", raw beef Tartare, our vegetable "giardiniera"

alpine "Mocetta" (dried beef meat) and Crodo Toma-cheese,

typical "Vitello Tonnato" (thin slices of cold Veal in Tuna sauce) > REGIONAL PRODUCTS < 24

COTTI ≈ COOKED Starters

"Orto & Mare" 20

Seppia, Gambero e Polpo cotti a vapore, ortaggi estivi e gazpacho

Steamed Cuttlefish, Prawn and Octopus, summer vegetables and gazpacho 20

"Parmigiana" di ortaggi estivi dell'AGRICOLA BIOMATTO e Camembert di Bufala,

salsa di pomodori San Marzano >VEGETARIANO< 20

Au gratin BIO vegetable and buffalo Camembert "Parmigiana",

San Marzano tomato sauce >VEGETARIAN< 20

Pasta e Riso ♦ Rice & Pasta

*Linguine monograno "Cappelli" alla Pescatora,
bisque ristretta di crostacei* 20

- PASTIFICIO FELICETTI, PREDAZZO -

Flat Spaghetti [BY PASTIFICIO FELICETTI], with assorted fish and seafood,
crustacean reduced sauce 20

*Tipici Ravioli del "Plin" di farro, ripieno di pesci d'acqua dolce
conditi nel loro fumetto, Bottarga di Lavarello* 20

Hand made spelled flour Ravioli, stuffed with Lake fish,
with whitefish Bottarga (Roe) >TYPICAL LOCAL PRODUCTS< 20

*"Chitarrine" verdi di pasta fresca 30 tuorli
con ragoût bianco di cortile in gremolata* 19

Home made square green Spaghetti
with poultry ragoût "en gremolade" 19

*Risotto ai pistilli di ZAFFERANO DEL PARCO DEL MONTE FENERA
con verdure disidratate* >VEGETARIANO< 19

- RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" -

Risotto with LOCAL SAFFRON PISTILS and dried vegetables
>VEGETARIAN< 19



Secondi Piatti ♦ Main courses

La nostra Zuppetta di pescato, in brodetto livornese 25

Assorted fish Chowder, "Livornese" style 25

*Baccalà "accomodato" alla Ligure,
con olive di Taggia, basilico, pinoli, cipolla dolce di Breme* [Presidio @SlowFood] 24

Slice of Cod fish "Ligurian style":
with Ligurian olives, basil, pine nuts, sweet onion from Breme 24

Salmerino alpino con zucchine dell' AGRICOLA BIOMATTO in tre modi 24

Pan-sautéed alpine Char with trio of BIO zucchini 24

*Fracosta di Manzo con millefoglie di patate nuove,
il suo fondo di cottura ristretto al Tartufo nero* 25

Sliced beef Sirloin with roast potato millefeuille,
reduced meat sauce with black truffle 25

N.B. Le erbe di campo, i germogli, la misticanza, i fiori eduli e alcuni ortaggi
sono forniti a cura dell'Azienda Agricola sociale BIOMATTO di Montrigiasco, Arona

coperto e servizio /cover & service charge € 3,5



Fine pasto e Dessert

Selezione di 4 Formaggi 10

Tasting of 4 Cheese from our selection 10

Semifreddo alle amarene, crumble al cacao 9

Kentish-cherry Parfait, cocoa crumble 9

Cremino al Gianduia - secondo la nostra ricetta 9

Three- Our typical "Cremino", red berry sauce
(creamy "Gianduia"- chocolate & hazelnuts) 9

"Pesca Melba":

Pesca cotta a bassa temperatura, gelato alla crema,
composta di pesche, mandorle tostate 9

"Peach Melba": Peach cooked at low temperature,
ice-cream, peach purée, crispy almonds 9

Zuppetta di mirtilli del Vergante e frutti di bosco, gelato fior di latte e meringa 9

Chilled local blueberry and wildberry soup, milk ice-cream and meringue 9

Sorbetti 6

Sorbet of the day 6