

DESSERT

DEGUSTAZIONE gelati - sorbetti di nostra produzione LLASFU	€ 7.00
ZABAIONE CALDO con il nostro gelato alla crema LLASU	€ 8.00
BAVARESE AL GIANDUIA frolla, ganache al caramello salato e fiocchi di sale LLUG	€ 9.00
PANNA COTTA ... al pistacchio ed il suo gelato LLF	€ 9.00
ST. HONORE' pan di spagna, crema pasticcera, cioccolato e bignè LLUFG	€ 9.00
RISO & LATTE IN NUVOLE fragole e meringhe LLU	€ 9.00
DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO sei tipologie di cioccolatini fondenti - "Gran-Cru, Valrhona"	€ 6.00
Coperto con stuzzicappetito	€ 4.00
Caffè e piccola pasticceria	€ 3.00
Acqua	€ 3.00

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

A = arachidi	C = crostacei
G = glutine (cereali contenente)	U = uova
M = molluschi	SE = sedano
L = lupini	P = pesce
F = frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)	S = soia
SN = senape	SS = semi di sesamo
LL = latte (e derivati incluso lattosio)	AS = anidride solforosa e solfiti

*** Ricordiamo ai nostri clienti che nella preparazione di ragù, giardiniera, brodi, bisque e fondi di carne verrà utilizzato il **SEDANO**

La carta
di
stagione



I ANTIPASTI

LA SELEZIONE DEL MULINO € 17.00
cresponetto, coppa alla bonarda, lardo di Spallone "Vecchio Varzi",
gnocco fritto e la nostra giardiniera AS G LL SE

L'OCA NEL PIATTO "Salumeria Nicolino" - Mortara € 18.00
salame cotto, galantina, bresaola, petto d'oca affumicato, il ns.patè di fegato
e pan brioche (salumi selezionati secondo la disponibilità) AS F U G LL

BATTUTA DI FASSONA € 20.00
puntarelle CBT, bagnetto giallo e topinambur AS P

TORCIONE DI FOIE GRAS € 29.00
pistacchi, pere, gelatina al moscato e pan brioche AS F U G LL

IL CARCIOFO FRITTO ED IL CARPACCIO DI GAMBERO ROSA € 25.00
AS C

ZUCCA € 17.00
cardoncelli e gorgonzola AS U LL

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE "40 TUORLI" € 18.00
al ragout tradizionale d'oca G LL U AS SE

PASTA & FAGIOLI € 17.00
gamberi e anice G LL U AS SE C

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI : VITELLO, CONIGLIO, MAIALE € 19.00
crema di patate, jus di manzo e tartufo nero G LL SE AS U

SPAGHETTO € 17.00
vongole, cavolo nero e peperoncino G AS SE M LL

GNOCCHI DI PATATE E SPINACI € 17.00
taleggio, zucca e guanciaie SE G LL U AS

PAPPARDELLE DI CASTAGNE € 18.00
ragù di salsiccia piemontese, carciofi e scaglie di "Vacche Rosse" AS G U LL SE

I RISOTTI

Per i nostri risotti utilizziamo l'autentico Carnaroli della
"Riserva San Massimo"

DEL MULINO - min. 2 persone € 17.00 p.p
petto d'oca affumicato, funghi porcini, asparagi AS LL SE

AL TOPINAMBUR - min. 2 persone € 16.00 p.p
limone e limone nero AS LL SE

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO € 25.00
pack choi croccante, aceto balsamico AS

GUANCIA DI VITELLO BRASATA € 27.00
spinaci, parmigiano e tartufo nero AS LL

LA NOSTRA COSTOLETTA € 29.00
di vitello alla milanese, cotta nel burro chiarificato e
sfoglie di patate fritte AS G U LL

COSCIA D'OCA A LENTA BRASATURA € 30.00
in bottaggio di verze AS SE

PETTO D'ANATRA AL Fieno € 26.00
con insalatina di carciofi AS SE

TRIPPA & FOIE GRAS AS SE € 25.00

PESCATRICE CBT € 27.00
avvolta nel bacon, sedano rapa e salsa al fumo P AS LL

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20.00
6 tipologie - accompagnati da confetture ed il nostro pan brioche
LL G U AS F