



Easter

MENÙ

ANTIPASTO – APPETIZER

Gravelax marinato alla Barbabietola con caprino fresco della valle, le sue uova e mela verde

Beet-marinated gravlax with goat cheese from the valley, its eggs, and green apple

€ 18

Carpaccio di fassona piemontese, maionese alla nocciola tonda gentile delle langhe e topinabur in due consistenze

Piedmontese Fassona carpaccio, hazelnut mayonnaise from Langhe Tonda Gentile, and Jerusalem artichoke in two textures

€ 18

PRIMO – FIRST COURSE

Pappardella fresca al ragù bianco di agnello e carciofi

Fresh pappardelle with white lamb ragù and artichokes

€ 18

Tortello al Lavarello, Asparagina e "Latte" di mandorla affumicato

Tortello with Lavarello, Asparagus and Smoked Almond 'Milk'

€ 18



Easter

MENÙ

SECONDO – SECOND COURSE

Trancio di trota salmonata in crosta di mandorle e pistacchi, crema di zucchine novelle e fiori di zucca in tempura

Salmon trout steak with almond and pistachio crust, young zucchini cream, and tempura zucchini flowers

€ 26

Capretto classico della valle stufato alle erbe fini, servito con purè di carciofi e carotine glassate

Classic kid goat from the valley, stewed with fine herbs, served with artichoke purée and glazed baby carrots

€ 26

DESSERT

"Uovo" di latte di capra e miele di castagno, albicocca e zafferano e terra d'Ossola

"Egg" of goat's milk and chestnut honey, apricot and saffron, and Ossola soil

€ 9

Book now and receive a special discount for your stay at our hotel near the restaurant.

