

MENÙ DI
San Valentino

ANTIPASTI

- Flan di spinaci con fonduta di Fontina d'Alpeggio € 12,50
La Boretta e crumble di nocciole
- Tartare di crudo di scampi con riso venere € 16,50
- Tagliere di eccellenze ossolane con salumi € 15,00
e formaggi (Per 2 persone)
- Tiepido di farro con gamberi, calamari, € 12,50
pomodorini e zucchine

PRIMI PIATTI

- Rustici di capriolo con pomodorini confit € 13,50
e salsa al taleggio
- Ravioles della Val Varaita con crema € 14,50
di zafferano del Lago Maggiore e vongole veraci
- Bauletti ricotta di pecora e pistacchi € 14,50
con pomodorini dry e caramello al limone

SECONDI PIATTI

- Gamberoni con pasta fillo ed emulsione € 19,00
di arancia e zenzero, al forno
- Ribs in salsa BBQ con patata al cartoccio € 15,50
- Tagliata di manzo al Gorgonzola Oioi € 19,00

Dolci alla lavagna

Servizio € 2,00

**In omaggio un calice
di spumante**

