

## Menù della Tradizione - Traditional menu

Antipasto misto piemontese

*Local mixed starters*

Ravioli ai tre arrostiti al sugo di carne

*Three roasted meats ravioli served with its own juice*

Riso alle tome biellesi con riduzione di vino rosso

*Rice with local cheese and red wine reduction*

Stracotto di manzo piemontese al Gattinara con polenta arrostita

*Gattinara wine braised beef with roasted polenta*

Bunet al cioccolato

*Typical chocolate pudding*

**€ 40,00**

## Menù vegetariano - vegetarian menu

Insalata di sedano, rapanelli, valeriana, ceci, germogli di soia e tofu con salsa di avocado e yogurt

*Salad of celery, radish, valerian salad, chickpea, soy bean sprouts and tofu*

*with avocado and yoghurt sauce*

Purè di finocchi, code di gambero al vapore e semi di papavero

*Mashed fennel, steamed prawn tails and poppy-seeds*

Spaghetti integrali con crema di fave, ortiche, mandorle e uvetta

*Whole wheat spaghetti with broad beans, nettle, almonds and raisin sauce*

Seitan con ratatouille di verdure

*Seitan with vegetables ratatouille*

Budino di miglio, mandorle al cioccolato fondente

*Pearl millet, almonds and dark chocolate pudding*

**€ 35,00**

---

## ANTIPASTI - STARTERS

Antipasto misto piemontese (carne cruda, tonnato, insalata russa, peperone con acciuga, terrina di paletta e mele)

€ 14,00

*Mixed Piemontese starters (raw beef tartare, cold veal with tuna sauce, Russian salad, pepper with anchovy, paletta of Biella and apples terrine)*

Battuta di fassone all'olio e limone con scaglie di grana padano

€ 12,00

*Raw beef tartare, oil and lemon with pieces of grana padano*

Magatello al punto rosa con salsa tonnata alla monferrina

€ 12,00

*Cold veal with "Monferrina" tuna sauce*

Sformatino di asparagi con fonduta

€ 9,00

*Asparagus pudding with fondue*

Millefoglie di capesante, melanzana e provola affumicata

€ 13,00

*Millefoglie pastry with scallop, aubergine and smoked provola cheese*

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

|  |         |
|--|---------|
| Tagliolini al nero di seppia con calamaretti e fave<br><i>Tagliolini with cuttlefish ink, little squid and broad beans</i>                       | € 14,00 |
| Risotto asparagi e zafferano mantecato alla robiola<br><i>Asparagus and saffron rice with robiola cheese</i>                                     | € 12,00 |
| Gnocchi di ajucche e patate al burro d'alpeggio e parmigiano<br><i>Wild herbs and potatoes dumplings with butter and Parmesan cheese</i>         | € 10,00 |
| Pasta di farro con germogli di spinaci, pomodori secchi e pinoli<br><i>Hulled wheat pasta with spinach sprouts, dried tomatoes and pine nuts</i> | € 12,00 |
| Ravioli ai tre arrosti al sugo di carne<br><i>Three roasted meats ravioli served with its own juice</i>  | € 10,00 |

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

|  |         |
|--|---------|
| Petto d'anatra con salsa al Porto rosso e prugne secche<br><i>Guinea-fowl breast stuffed with red cabbage and maccagno cheese fondue</i> | € 18,00 |
| Costoletta classica di vitello alla milanese<br><i>Milanese veal cutlet</i>  | € 20,00 |
| Tagliata di fassone al lardo e pepe nero<br><i>Sliced fassone beef steak with lard and black pepper</i>                                  | € 20,00 |
| Trancio di tonno con pomodorini e olive taggiasche<br><i>Slice of fresh tuna with cherry tomatoes and Taggia olives</i>                  | € 20,00 |
| Costoletta di agnello "scottadito" all'olio e rosmarino<br><i>Lamb cutlet "scottadito" with oil and rosemary</i>                         | € 18,00 |
| Assortimento di formaggi con mostarde di frutta<br><i>Mixed plate of cheese with fruit chutney</i>                                       | € 12,00 |

## DOLCI - DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| Bonet<br><i>Typical chocolate pudding</i>   | 6,00   |
| Semifreddo al torroncino con salsa di nocciole<br><i>Torroncino iced mousse with hazelnuts sauce</i>  | € 9,00 |
| Meringa Pavlova con panna montata e frutta fresca<br><i>Pavlova meringue with whipped cream and fresh fruit</i>   | € 7,00 |
| Zabaglione freddo al Ratafià di Andorno alle noci<br>con biscottini di pasta frolla<br><i>Cold zabaglione with hazelnut Ratafià of Andorno<br/>with crust pastry biscuits</i> | € 8,00 |
| Bavarese al cioccolato fondente e gianduja<br>con crema al rum<br><i>Dark chocolate and gianduja Bavarian cream<br/>with rhum sauce</i>                                       | € 8,00 |

I piatti del menù tradizione e del menù vegetariano possono essere scelti singolarmente  
*The dishes of the tasting and vegetarian menus can be ordered singularly*

In caso di assenza di prodotto fresco ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati all'origine  
*In case of lack of fresh products we would use frozen products*