



PIAZZA LUIGI SECCHI 3, 28817 MIAZZINA (VB)
TEL: +39.0323.494439

Per Iniziare...

Millefoglie con carciofo arrosto e paglietta piemontese cremosa
12

Uovo bazzotto, bietole arcobaleno e spuma di Parmigiano 36 mesi
10

Battuta di fassona piemontese certificata Coalvi, crema di topinambur
zenzero e nocciole IGP
12

Calamaretto scottato, pomodoro in agrodolce, capperi e oliva taggiasca
13

I Primi

Fagottini farciti di faraona, il suo fondo,
albicocca disidratata e robiola di Roccaverano DOP

14

Spaghettono al nero, crudo di gamberi di Mazara e pistacchi

15

Riso carnaroli "Tenuta Margherita", cavolo nero, gorgonzola dolce e
crumble d'anatra

(minimo due persone)

13

Gnocchetti di patata, sedano bianco, missoltino, uvetta e pinoli

11

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

Lombata di cervo, barbabietola arrosto e flan di castagne

18

Guancia di manzo brasata, purea di zucca delica e gratin di patate

19

Salmerino alpino in olio cottura, le sue uova e patata viola affumicata

17

Polpo scottato, croccante al sesamo, melone invernale arrosto e guanciale

21

I Formaggi

Selezione di formaggi "La Casera":

- Camembert 3 lattini di Langa
- Robiola vaccina in foglie di castagno
- Tuma di pecora Lia
- Toma Alpe Pidella
- Blu al cucchiaio

13

I Dolci

Semifreddo alla mela verde e mandorle

6

Variazione di cioccolato fondente

7

Millefoglie, chantilly, pompelmo rosa e gelato al mascarpone

7

Spuma di zabaione speziato

6

In caso di intolleranze, richiedere al personale il menù con la lista degli allergeni