




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

Per Iniziare...

Tartare di salmerino alpino, asparago croccante, tuorlo fritto e olio al dragoncello
12

Vitello al rosa, uovo pochè, salsa tonnata e frutto di capperi
11

Battuta di Fassona Piemontese "Coalvi", peperone bruciato, cicoria e polvere di
missoltino
13

Uovo nel nido e verdure di stagione in consistenza 
10

Calamaretto scottato, ceci, rosmarino e barbabietola
13

I Primi

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita", crudo di gambero di Mazara, stracciatella e crumble al nero di seppia

(minimo 2 persone)

15

Gnocchetti di patata, cacio e pepe, fiori di zuccina 

12

Spaghettono di grano saraceno, pesto di tarassaco, il suo fiore e bottarga di lavarello

14

Cappellacci di faraona, il suo fondo, paglietta piemontese e albicocca disidratata

16

Tagliatelle, straccetti di manzo, pomodoro confit e funghi


12

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

Scalzato d'agnello, terrina di patata al cumino e robiola

19

Melanzana arrosto, ristretto di pomodoro all'origano, pomodoro secco e crumble al parmigiano 

15

Trota salmonata, purea di piselli, terra d'oliva taggiasca, pinoli e taccole

17

Filetto di maiale al caffè e pesche arrosto

18

Trancio di merluzzo, croccante aromatico, salsa Romesco, pomodorini confit e scalogno

17

I Formaggi

Selezione di formaggi "La Casera":

- Nostrano del Mottarone
- Piccolo occhiato Val d'Ossola
 - Fiacco di Capra
- Pecorino crosta nera
- Blu al cucchiaio

14

I Dolci

Tartelletta, cremoso alle mandorle e prugne

7

La Fioca in spuma e amarene sciroppate

6

Bonet della tradizione, caramello salata, pera kaiser

6

Millefoglie alle fragole e gelato al basilico

7

Gelato al Campari, crumble al cardamomo e arancia candita

7

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