



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


Per Iniziare...

Trota salmonata marinata agli agrumi, pane nero e burro all'aneto
12

Battuta di Fassona Piemontese "Coalvi", marmellata di datterino, stracciatella "La Casera" e olio al basilico
13

Capasanta scottata, sedano rapa e mela verde
14

Controfiletto di manzo all'inglese, spuma di parmigiano, crema di rucola e senape antica
12

Insalata cotta e cruda 
10

I Primi

Gnocchetti di patata e castagna, bocconcini di lago, il suo caviale e polvere di levistico

12

Spaghettono al limone, ragù bianco di coniglio, fave e pecorino

16

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita", ostrica scottata, polvere di capperi, lime e burrata

(minimo 2 persone)

16

Cappellacci di vitello, latte di mandorla e ribes

14

Crema fredda di pomodoro cuore di bue e raviolo di verdure arrosto 

13

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

Coregone del Lago Maggiore e verdure di stagione

17

Filetto di manzo, senape, miele e nocciole


20

Tentacolo di polpo alla brace, patata dolce e guanciale

19

Petto di anatra arrosto con caponatina agrodolce

18

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

15

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, crema pasticcera e cromoso alle ciliegie

7

Spuma di crema catalana

6

Millefoglie cioccolato bianco, albicocche e gelato al cardamomo

7

Panna cotta, lamponi ghiacciati e cioccolato soffiato

5

Sorbetto al mojito

6

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