




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

Per Iniziare...

Terrina di faraona tiepida, insalatina di finocchi
e riduzione al vermouth rosso

14

Fagottino croccante di verdure, fonduta di piselli
e loro germogli in salsa di soia 

11

Tartare al limone, composta di cipolla rossa
e polvere di "misultin"

14


Lucioperca mantecato allo zenzero e maggiorana
e barbabietola in tre consistenze

13

I Primi

Gnocchetti di patate cotte al sale, polipo,
datterini e polvere di olive nere

14

Riso carnaroli mantecato alla robiola di capra,
asparagi e anacardi 

(minimo 2 persone)

13

Ravioli ripieni di “genovese”,
gorgonzola piccante e gocce di mostarda

15

Spaghetto alla chitarra, triglia, porro
e guazzetto di cicoria

14

Tutte le paste proposte sono di nostra produzione

I Secondi

Coppa di maiale cotta a bassa temperatura e scottata,
indivia al forno, miele e peperoncino

17

Calamaro grigliato su crema di broccoli
e tartufo nero

21

Stinco d'agnello al forno, con agretti, pinoli e uva passa,
e suo ristretto alla camomilla

23

Millefoglie di patate e scamorza,
San Marzano abbrustolito e arachidi salate 

15

I Formaggi

Selezione di formaggi delle nostre Valli con marmellata casalinga di arance o di peperoni rossi

15

I Dolci

Bonet piemontese, caramello salato e arancia

7

Crème brûlée alle bacche di goji e zenzero

7

“Ricotta e pere” scomposta e limone candito

8

Tartelletta di pasta frolla, crema pasticcera alla vaniglia e frutti di bosco

8

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