



*"Uno non può pensare bene,
amare bene, dormire bene
se non ha mangiato bene".
Virginia Woolf*



*" Il cibo trova sempre
coloro che amano cucinare".
Gusteau*

PER INIZIARE

Degustazione di salumi e formaggi misti (1, 7, 9, 12)	€ 15
Degustazione di salumi e formaggi con "rinforzo" (1, 3, 7, 9, 10, 12)	€ 20
Degustazione di formaggi serviti con mostarda di frutta (1, 6, 7, 8, 9, 10, 12) ■	€ 16
Carpaccio di Black Angus leggermente affumicato con mele Smith, scaglie di parmigiano e olio al tartufo (1, 7) ■	€ 16
Speck del Trentino servito con tomino caldo e tortino salato di patate e porri (1, 3, 7, 12)	€ 14
Culaccia salumificio Vescovi servito con paté de foie gras, pan brioche e cipolla di Tropea (1, 7, 8, 9, 10, 12)	€ 17
Gorgonzola morbido al cucchiaino con pane tostato e mostarda di mela cotogna (1, 7, 8, 9, 10, 12) ■	€ 13
Bruschetta con burrata e acciughe del mar Cantabrico (1, 4, 7) ■	€ 14
Sopressa veneta con polenta, insalatina di fagioli cannellini e cipollotto (9, 12, 13) ■	€ 13

*" Cucinare è come amare...
o ci si abbandona completamente
o si rinuncia".*

A. Von Horné



*"Le cose più belle della vita
sono immorali o sono illegali;
oppure fanno ingrassare".*

G.B. Shaw

GLI GNOCCHI

Gnocchi al ragù di Fassona (1, 2, 3, 7, 9, 12)	€ 13
Gnocchi con fonduta di toma della val d'Ossola, gratinati al forno (1, 2, 3, 7) ■	€ 13
Gnocchi al ragù di cinghiale e funghi porcini (1, 2, 3, 7, 9, 12)	€ 13
Gnocchi al Castelmagno e nocciole, profumato al tartufo (1, 2, 3, 7, 8) ■	€ 13
Gnocchi con crema di parmigiano, crudo di Parma riserva Galloni e perle di aceto balsamico (1, 2, 3, 7, 12)	€ 13
Gnocchi al gorgonzola, pere e noci (1, 2, 3, 7, 8) ■	€ 12
Gnocchi al tonno rosso, broccoletti e bottarga di muggine (1, 2, 3, 4, 7, 12) ■	€ 14
Gnocchi al ragù di totano* e olive taggiasche, leggermente piccanti (1, 2, 3, 7, 14) ■	€ 13
Gnocchi con gamberi* su crema di fagioli cannellini e guancialetto croccante (1, 2, 7, 12, 13)	€ 14
Gnocchi con speck e radicchio di Treviso su fonduta di taleggio (1, 2, 3, 7, 12)	€ 12

bis di gnocchi, minimo per 2 persone € 14

tris di gnocchi, minimo per 2 persone € 16

nei bis e nei tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di € 2,5

*" Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare,
ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia
e non si cerchi di pappare del meglio".*

Artusi



Occorre di carbone un vivo fuoco; la casseruola;
cento grammi buoni di burro e di cipolla qualche poco.
Quando il burro rosseggia, allor vi poni il riso crudo;
quanto ne vorrei e mentre tosta l'aglio e scomponi.
Del brodo occorre poi: ma caldo assai;
messine un po' per volta, che bollire deve continuo, né asciugarsi mai.
Nel tutto, sulla fine, diluire di zafferano un poco tu farai
perché in giallo lo abbia a colorire.
Il brodo tu graduare ben saprai, perché denso sia il riso, allor che è cotto.
Di grattugiato ce ne vuole assai.
Così avrai di Milan pronto il risotto.

G. Pascoli

I RISOTTI

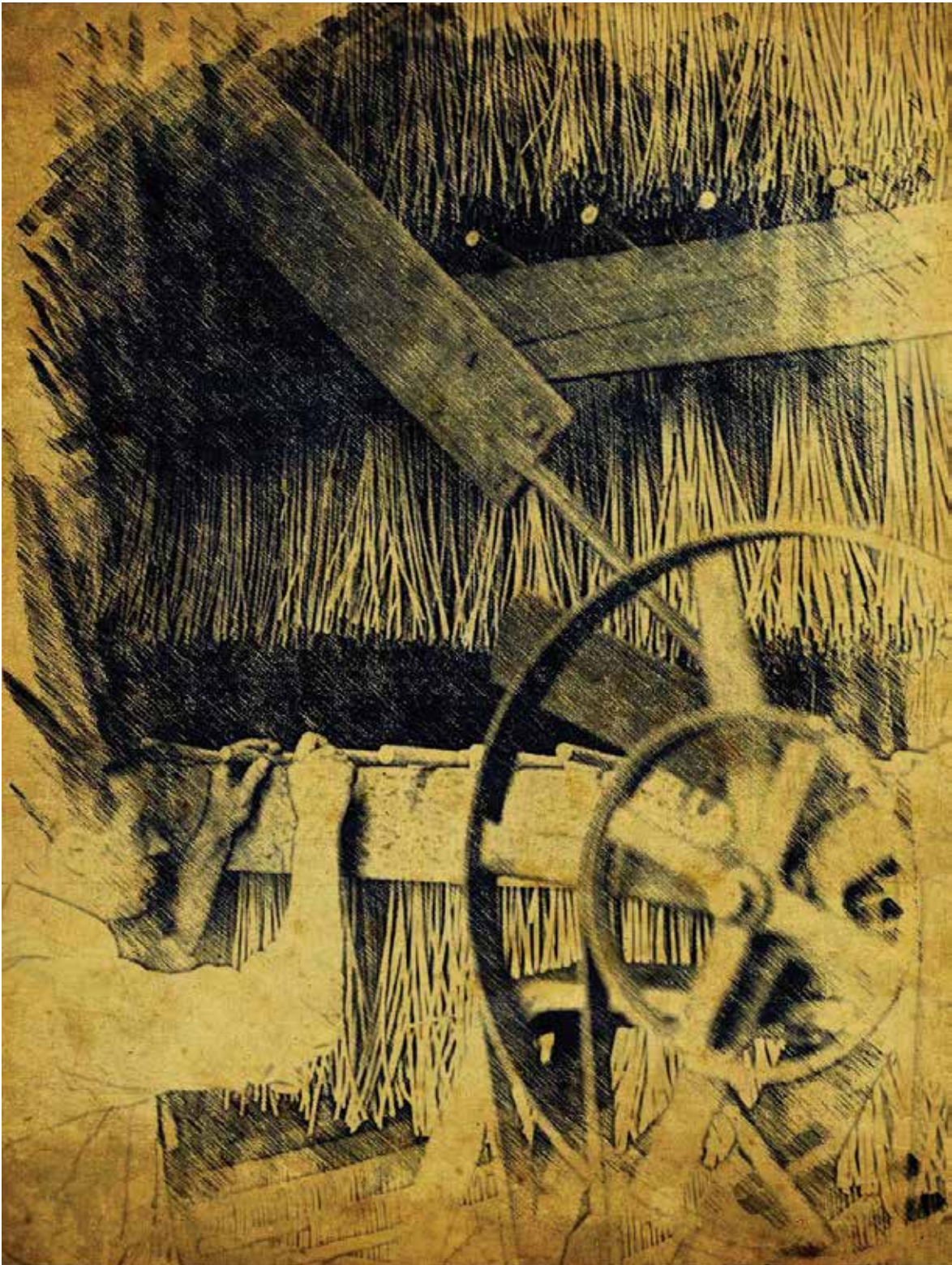
- Risotto al Castelmagno,
mantecato al burro tartufato (7, 12) ■ ■ € 14
- Risotto allo zafferano con culaccia
e fonduta di parmigiano (6, 7, 9, 10, 12) ■ € 13
- Risotto alla barbera, radicchio di Treviso e salsiccia
mantecato con Montasio (7, 12) € 13
- Risotto porcini e mirtilli (7, 12) ■ ■ € 13
- Risotto con tête de moine, pere
e miele di castagno (7, 12) ■ ■ € 13
- Risotto con crema di cime di rapa, mantecato con robiola
e servito con crumble di pane
aromatizzato all'acciuga (1, 4, 7, 12) ■ € 12
- Risotto alla zucca mantovana e salsiccia di Bra,
mantecato al taleggio (7, 12) ■ € 13
- Risotto con tartare di tonno* marinata con olio al limone,
timo e polvere d'aglio nero di Voghera (7, 9, 12) ■ ■ € 14
- Risotto con granchio in guazzetto, paprika dolce
e olio affumicato (2, 7, 12) ■ ■ € 16
- Risotto allo zafferano con scampi* agli agrumi
e ristretto al Bitter Campari (2, 4, 7, 12, 14) ■ ■ € 15
- Risotto all'Amarone (min. 2 persone, no bis no tris) (7, 12) ■ ■
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

bis di risotti, minimo per 2 persone € 14

tris di risotti, minimo per 2 persone € 16

nei bis e nei tris ogni scelta di pesce comporta una maggiorazione di € 2,5

**MERCOLEDÌ: Risotto alla milanese
con ossobuco (1, 7, 12, 14) € 20**



*"Meditate bene su questo punto:
le ore più belle della nostra vita
sono tutte collegate, con un legame
più o meno tangibile,
ad un qualche ricordo della vita".*

C.P.M.















LA PASTA

Tagliatelle al guanciale e cipolla rossa di Tropea (1, 7, 12)	€ 12
Agnolotti del Plin con culatello e noci su crema di Castelmagno (1, 3, 7, 9, 12)	€ 15
Spaghettoni Felicetti "tu vuo fà l'americano" con polpette di Fassona (3, 7, 12) ■	€ 12
Pappardelle al ragù d'anatra (1, 3, 7, 9, 12)	€ 14
Mezze maniche al cartoccio ai frutti di mare* (1, 2, 4, 12, 14) ■	€ 16
Mezze maniche alla carbonara (1, 3, 7)	€ 12
Zuppa di cipolle in crosta di pane (1, 7, 9, 12) ■	€ 12

*" Un giorno ho chiesto a mia moglie:
«Cara dove vuoi andare
per il tuo compleanno?», e lei:
«In un posto dove non sono mai stata»,
allora prova in cucina..."*

Anonimo

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

■ Piatto ideale per vegetariani

■ Piatto ideale per celiaci

* Materia prima surgelata all'origine
Raw material frozen at origin

IL BAR

Acqua Naturale / Frizzante	€ 2,5
Spritz Aperol	€ 8
Spritz Select	€ 8
Gin tonic Dry	€ 10
Gin tonic selezione	da € 12 a € 16
Vino sfuso 1/4	€ 5
Vino sfuso 1/2	€ 8
Vino sfuso 1 litro	€ 14
Birra Poretti 20 cl	€ 4,5
Birra Poretti 40 cl	€ 6
Birra Poretti PILS in bottiglia 50 cl	€ 8
Birra Poretti IPA in bottiglia 33 cl	€ 6
Birra Poretti BLANCHE in bottiglia 50 cl	€ 8
Bibite	€ 4
Caffè	€ 2,5
Decaffeinato	€ 3
Orzo	€ 3
Ginseng	€ 3
Caffè corretto	€ 4
Grappa	€ 6
Grappa selezione	€ 10
Amari	€ 5
Amari selezione	€ 6
Selezione super alcolici	€ 10
Coperto	€ 3



*" In italia siamo riusciti a trasformare
in una cerimonia anche la consuetudine più breve:
il caffè espresso bevuto in piedi davanti al bar."*

B.S



TO START...

Selection of cold cuts and cheese (1, 7, 9, 12)	€ 15
Selection of cold cuts and cheese with “rinforzo” (1, 3, 7, 9, 10, 12)	€ 20
Selection of cheese served with fruit mustard (1, 6, 7, 8, 9, 10, 12) ■	€ 16
Black Angus carpaccio slightly smoked with Smith apples, Parmigiano flakes and truffle oil (1, 7) ■	€ 16
Speck from Trentino served with hot tomino and leek and potatoes salad pie (1, 3, 7, 12)	€ 14
Culaccia salumificio Vescovi served with foie gras pat�, toasted pan brioche and Tropea onion (1, 7, 8, 9, 10, 12)	€ 17
Soft Gorgonzola cheese al cucchiaino with hot bread and quince mustard (1, 7, 8, 9, 10, 12) ■	€ 13
Bruschetta with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea (1, 4, 7) ■	€ 14
Venetian sopressa with polenta and salad with cannellini beans and spring onion (9, 12, 13) ■	€ 13

GNOCCHI

Gnocchi with Fassona ragout (1, 2, 3, 7, 9, 12)	€ 13
Gnocchi with val d'Ossola toma fondue, au gratin (1, 2, 3, 7) ■	€ 13
Gnocchi with wild boar ragout and porcini mushrooms (1, 2, 3, 7, 9, 12)	€ 13
Gnocchi with Castelmagno and hazelnuts, perfumed with truffle (1, 2, 3, 7, 8) ■	€ 13
Gnocchi with Parmigiano cream, Parma ham riserva Galloni and balsamic pearls (1, 2, 3, 7, 12)	€ 13
Gnocchi with gorgonzola cheese, pear and nuts (1, 2, 3, 7, 8) ■	€ 12
Gnocchi with red tuna, broccoli and bottarga di muggine (1, 2, 3, 4, 7, 12) ■	€ 14
Gnocchi with squid ragout* and taggiasca olives, slightly spicy (1, 2, 3, 7, 14) ■	€ 13
Gnocchi with bisque of shrimp*, stracciatella cheese and shrimp tartare* (1, 2, 3, 7)	€ 16
Gnocchi with speck and Treviso radish on Taleggio fondue (1, 2, 3, 7, 12)	€ 12

bis of gnocchi, minimum 2 persons € 14

tris of gnocchi, minimum 2 persons € 16

every choice of fish with bis or tris at supplement € 2,5

RISOTTI

- Risotto with Castelmagno cheese,
creamed with truffled butter (7, 12) ■ ■ € 14
- Risotto with saffron with culaccia
and Parmigiano fondue (6, 7, 9, 10, 12) € 13
- Risotto with barbera, radish from Treviso
and sausage creamed with Montasio (7, 12) ■ € 13
- Risotto with porcini and blueberries (7, 12) ■ ■ € 13
- Risotto with tête de moine, pear
and chestnut honey (7, 12) ■ ■ € 13
- Risotto with turnip greens cream, creamed
with robiola and served with bread crumble flavored
with anchovies (1, 4, 7, 12) ■ € 12
- Risotto with mantuan pumpkin and sausage from Bra,
creamed with taleggio (7, 12) ■ € 13
- Risotto with tuna tartare* pickled with lemon oil,
thyme and powder of black garlic
from Voghera (7, 9, 12) ■ ■ € 14
- Risotto with crab in guazzetto, sweet paprika
and smoked oil (2, 7, 12) ■ ■ € 16
- Risotto with saffron with citrus prawns*
and Bitter Campari ristretto (2, 4, 7, 12, 14) ■ ■ € 15
- Risotto with Amarone (min. 2 persone, no bis no tris) (7, 12) ■ ■

ASK THE ROOM STAFF

bis of risotto, minimum 2 persons € 14

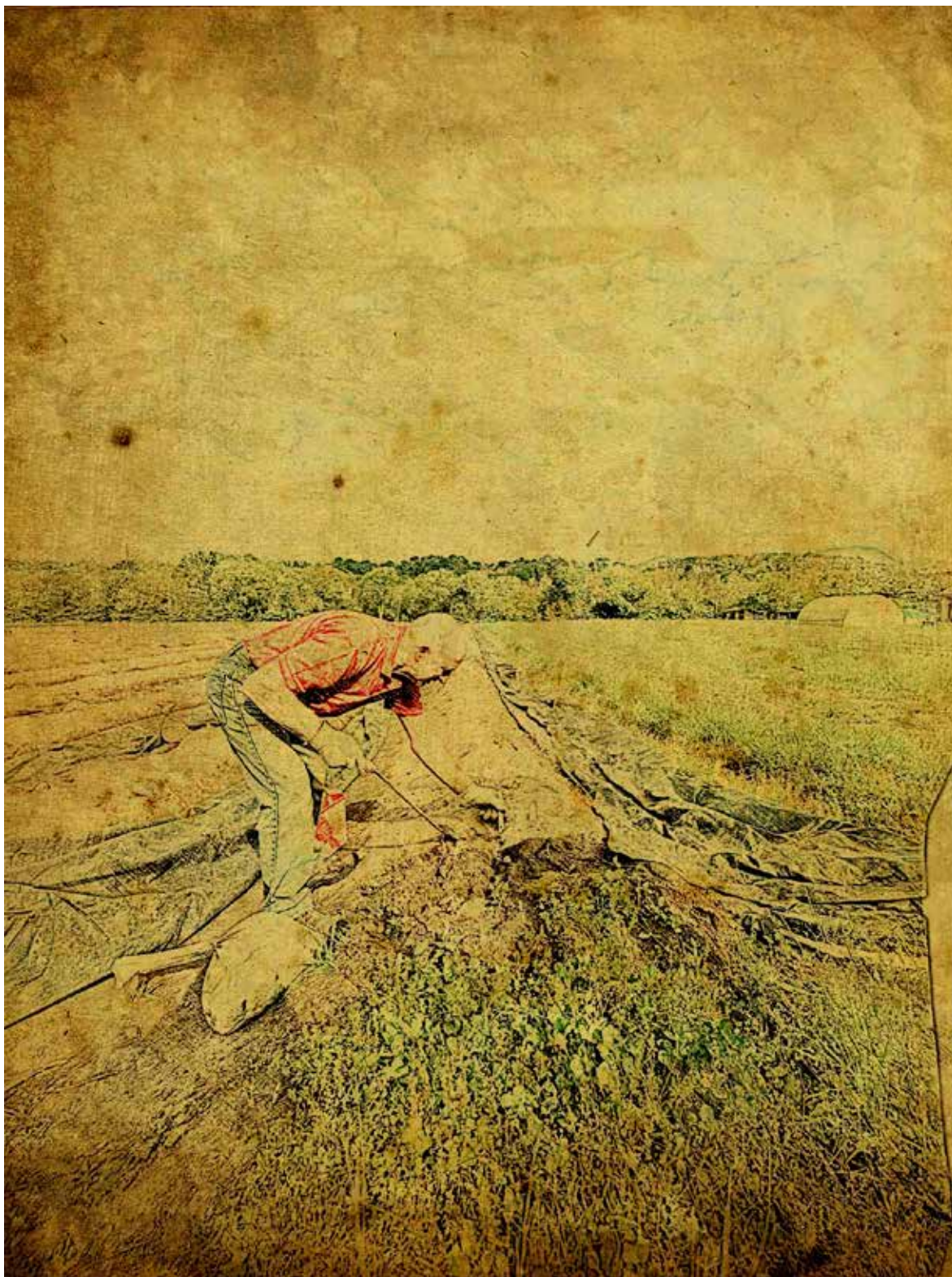
tris of risotto, minimum 2 persons € 16

every choice of fish
with bis or tris
at supplement € 2,5

**WEDNESDAY: Milanese risotto
with ossobuco (1, 7, 12, 14) € 20**

PASTA

Tagliatelle with guanciaie and Tropea red onion (1, 7, 12)	€ 12
Plin Agnolotti with culatello and nuts on Castelmagno cream (1, 3, 7, 9, 12)	€ 15
Spaghettoni Felicetti <i>"tu vuo fà l'americano"</i> with Fassona meatballs (3, 7, 12) ■	€ 12
Pappardelle with duck ragout (1, 3, 7, 9, 12)	€ 14
Mezze maniche whit carbonara souce (1, 3, 7)	€ 12
Mezze maniche in foil with seafood* (1, 2, 4, 12, 14) ■	€ 16



Raccolta asparagi Azienda Agricola Mazza



Piazza San Rocco Ligurno



wifi libero



veste il nostro staff di sala