



*"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 e insalatina di fagioli cannellini (9, 12, 13) ■	€ 13
Le polpette di Fassona al sugo (3, 7, 9, 12) ■	€ 10

*" 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 porcini* e speck su crema di taleggio (1, 2, 3, 7, 12)	€ 13
Gnocchi con cime di rapa, salsiccia e scaglie di ricotta salata (1, 2, 3, 7, 12)	€ 12
Gnocchi con crema di parmigiano, crudo di Parma riserva Galloni e perle di aceto balsamico (1, 2, 3, 7, 12)	€ 13
Gnocchi con broccoletti verdi, code di gambero* e bottarga di muggine (1, 2, 3, 7) ■	€ 14
Gnocchi con ragù di polpo* leggermente piccante (1, 2, 3, 4, 7) ■	€ 14
Gnocchi all'astice* con salsa ai tre pomodori e pesto leggero di basilico (1, 2, 3, 7, 9, 12) ■	€ 16

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

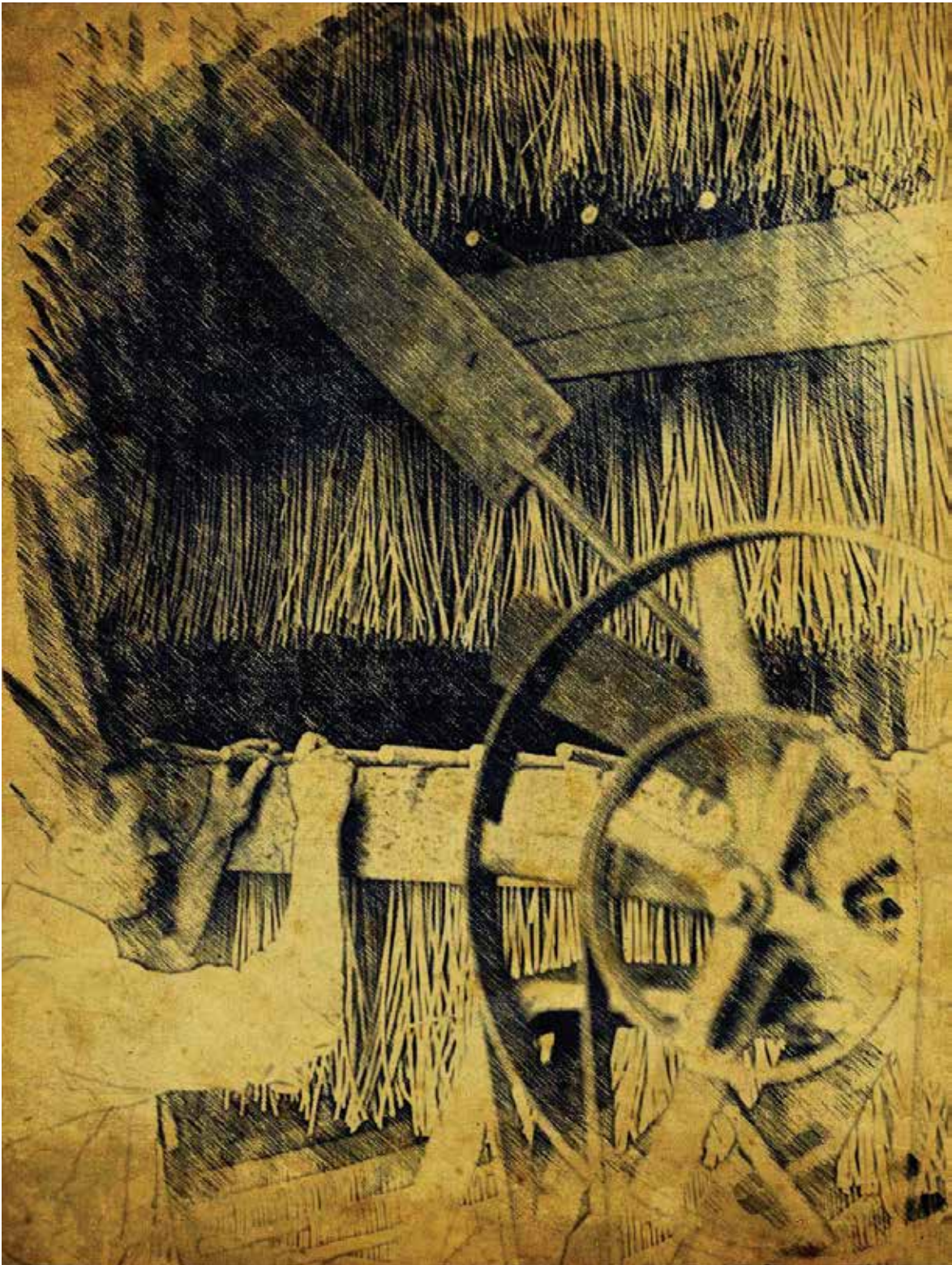
Risotto al Castelmagno, mantecato al burro tartufato (7, 12) ■ ■	€ 14
Risotto "Tributo a Milano", zafferano, luganega e ristretto al Bitter Campari (7, 12) ■	€ 13
Risotto "il Valganna" con birra PORETTI 6 luppoli, speck e provola affumicata (1, 7, 12)	€ 12
Risotto alla barbera, radicchio e salsiccia mantecato al Montasio (7, 12) ■	€ 13
Risotto alla zucca con crema di pecorino, nocciole e speck croccante (7, 8, 12) ■	€ 13
Risotto all'arancia e timo, mantecato al taleggio e anacardi (7, 8, 12) ■ ■	€ 12
Risotto ai porcini e mirtilli (7, 12) ■ ■	€ 13
Risotto con crema di cime di rapa, tentacolo di polpo*, burrata e paprika dolce (7, 12, 14) ■ ■	€ 15
Risotto allo zafferano con gamberi*, stracciatella e polvere di aglio nero di Voghera (2, 7, 12) ■ ■	€ 15
Risotto all'astice* mantecato con olio affumicato e pepe nero di Sichuan (2, 7, 12) ■ ■	€ 18
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

**GIOVEDÌ: 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
Ravioli ai carciofi con culatello e noci su crema di Castelmagno (1, 3, 7, 8, 9, 12)	€ 15
Spaghettoni Felicetti ai frutti di mare (1, 2, 4, 12, 14) ■	€ 16
Pappardelle al ragù d'anatra (1, 3, 7, 9, 12)	€ 14
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

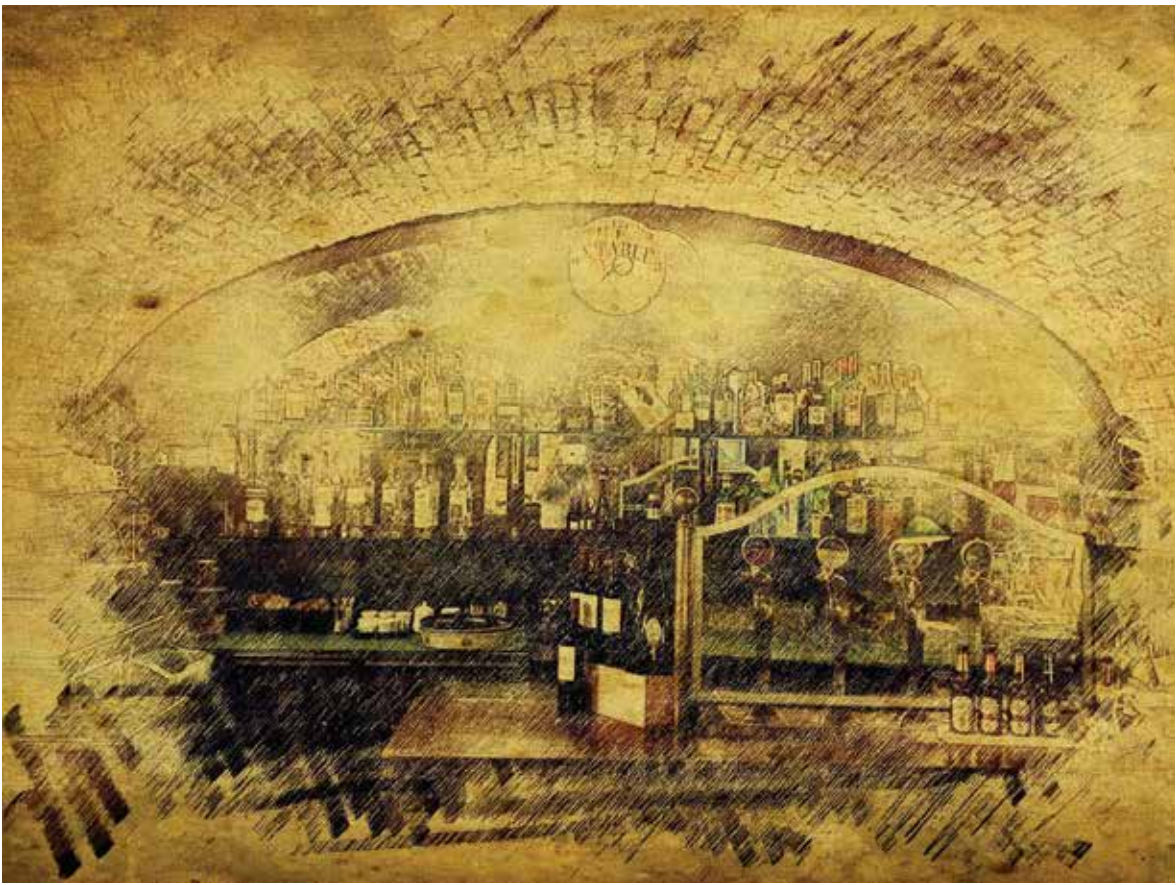
■ Piatto ideale per celiaci

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

IL BAR

Acqua Naturale / Frizzante	€ 2,5
Vino sfuso 1/4	€ 5
Vino sfuso 1/2	€ 8
Vino sfuso 1 litro	€ 14
Birra Piretti 20 cl	€ 4,5
Birra Piretti 40 cl	€ 6
Birra artigianale 50 cl	€ 8,5
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
Gin tonic	€ 10
Gin tonic selezione	da € 12 a € 16
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."*





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 paté, 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 (9, 12, 13) ■ € 13
- The Fassona meatballs with tomato sauce (3, 7, 9, 12) ■ € 10

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 porcini* and speck on taleggio cream (1, 2, 3, 7, 12)	€ 13
Gnocchi with turnip greens, sausage and flakes of salted ricotta cheese (1, 2, 3, 7, 12)	€ 12
Gnocchi with Parmigiano cream, Parma ham riserva Galloni and balsamic pearls (1, 2, 3, 7, 12)	€ 13
Gnocchi with broccoli, shrimp tails* and bottarga di muggine (1, 2, 3, 7) ■	€ 14
Gnocchi with octopus sauce* slightly spicy (1, 2, 3, 4, 7) ■	€ 14
Gnocchi with crayfish* with three tomatoes sauce and light pesto of basil (1, 2, 3, 7, 9, 12) ■	€ 16

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 "Tributo a Milano", saffron, luganega and Bitter Campari ristretto (7, 12) ■	€ 13
Risotto "il Valganna" with Poretti 6 hops beer, speck and smoked provola cheese (1, 7, 12)	€ 12
Risotto with barbera, radish and sausage creamed with Montasio (7, 12) ■	€ 13
Risotto with pumpkin with pecorino cheese cream, hazelnuts and crispy speck (7, 8, 12) ■	€ 13
Risotto with orange and thyme, creamed with taleggio and cashew nuts (7, 8, 12) ■ ■	€ 12
Risotto with porcini and blueberries (7, 12) ■ ■	€ 13
Risotto with turnip greens cream, octopus tentacle*, burrata cheese and sweet paprika (7, 12, 14) ■ ■	€ 15
Risotto with saffron with shrimp*, straciatella cheese and Voghera black onion powder (2, 7, 12) ■ ■	€ 15
Risotto with crayfish* creamed with smoked oil and Sichuan black pepper (2, 7, 12) ■ ■	€ 18
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

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

PASTA

Tagliatelle with guanciale and Tropea red onion (1, 7, 12)	€ 12
Ravioli with artichokes with culatello and nuts on Castelmagno cheese cream (1, 3, 7, 8, 9, 12)	€ 15
Spaghettoni Felicetti with seafood (1, 2, 4, 12, 14) ■	€ 16
Pappardelle with duck ragout (1, 3, 7, 9, 12)	€ 14
Mezze maniche carbonara (1, 3, 7)	€ 12
Onion soup in bread crust (1, 7, 9, 12) ■	€ 12



17 gennaio Falò di S. Antonio

Facciata Giardino Pubblico



wifi libero



veste il nostro staff di sala