Piccola degustazione

ENTRATA

Selezione di antipasti caldi e freddi piemontesi

PRIMO PIATTO A SCELTA

Polenta concia d’Oropa oppure Ravioli ai tre arrosti con ciliegini, rosmarino e scaglie di Parmigiano

DESSERT

Bonet piemontese oppure Sorbetto alla frutta

€ 38,00

Dolcino mignon e coperto inclusi · Bevande escluse

La selezione degli otto assaggi

Caldi: crema di Maccagno con dadolata di paletta; flan di cavolo cappuccio con delicata bagna caoda; capunet ai tre arrosti; semolino dolce.

Freddi: trota in dolce carpione; magatello in classica salsa tonnata; lingua di vitello in leggera salsa verde; crostino con formaggio sancarlino.

La carta

Entrate

Selezione di antipasti caldi e freddi Piemontesi (8 assaggi di antipasto serviti in 2 portate) 1,3,4,7,8,9,12**	€ 18,00
Crostone di polenta con Porcini trifolati 1,7,9**	€ 15,00
Fantasia di Paletta biellese e Mocetta con mostarda di mele e crostini 1,7,8,12**	€ 15,00
Vitello tonnato al punto rosa, tonno di coniglio e la nostra giardiniera 1,3,7,9,12**	€ 16,00
Flan di zucca con fonduta di maccagno, petali e crostini 1,3,7,8**	€ 15,00
Fonduta di Maccagno con tartufo nero pregiato o bianco e crostini oppure con trancio di paletta Biellese 1,7,8,12**	€ 16,00

Primi piatti

Polenta concia d'Oropa 1,7**	€ 13,00
Tagliolini all'uovo con funghi porcini freschi 1,3,7,9**	€ 15,00
Ravioli ai tre arrosti con ciliegini, rosmarino e scaglie di Parmigiano 1,3,7,9,12**	€ 15,00
Tagliolini al burro, tuorlo e tartufo nero pregiato o bianco 1,3,7**	€ 16,00

Piatti adatti alla celiachia: avvisare il personale prima dell'ordine.

La carta

Secondi piatti

Trota spadellata al burro e salvia o cotta ai ferri 1,4,7**	€ 20,00
Stracotto di fassone cotto a bassa temperatura nel Bramaterra 1,7,9,12**	€ 23,00
Orecchia di Elefante con patate al forno o misticanza in foglia 1,3,7**	€ 20,00
Tagliata al punto rosa con funghi porcini, patate al forno e polenta alla piastra 1,7,9,12**	€ 28,00
Uovo all'occhio di bue con polenta e tartufo nero pregiato o bianco	€ 18,00
Trilogia di Porcini: piastra, fritto e trifolato con crostone di polenta alla piastra 1,3,7**	€ 26,00
Selezione di formaggi Valle Oropa e Valle Elvo con noci e miele 1,7,8,10,12**	€ 16,00

Piatti adatti alla celiachia: avvisare il personale prima dell'ordine.

Dessert e informazioni

Dessert

Zabaione al moscato e marsala con torcetti Biellesi	€ 7,00
Bonet classico con salsa vaniglia	€ 7,00
Cremoso al caramello salato con salsa ai frutti di bosco e mais croccante	€ 7,00
Semifreddo ai marroni con salsa di cachi al moscato	€ 7,00
Sorbetti e gelati di nostra produzione	€ 6,00

Coperto	€ 2,00

Disponibilità e servizio

Le portate con funghi porcini e tartufo bianco sono disponibili secondo reperibilità.

Il tartufo bianco è quotato al grammo secondo il mercato. Viene pesato prima di essere grattato a vista; il suo costo si aggiunge a quello della portata.

Allergeni

1 Cereali con glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi.

Per informazioni sulla presenza di allergeni nelle portate, rivolgersi al personale. In caso di intolleranze gravi, informare il responsabile di sala prima dell’ordine.

* Materia prima eventualmente surgelata. ** Materia prima eventualmente sottoposta ad abbattimento a −18 °C durante la lavorazione.