

## ANTIPASTI

- Millefoglie di verdure con bagnetto rosso  
14 €
- Battuta al coltello con tuorlo marinato e scaglie di Parmigiano  
16 €
- Vitello tonnato con salsa della tradizione Piemontese  
16 €
- Flan di Parmigiano con salsa di bietole e spuma di rape  
16 €
- Polpo scottato con guazzetto di pomodoro e pan fritto  
18 €
- Coscette di rane in tempura con purè d'aglio servito a sè  
20 €
- Bis di antipasti - Battuta al coltello e Vitello tonnato  
18 €

## PRIMI

- Minestra di legumi cotta alla vecchia maniera  
15 €
- Tajarin al ragù bianco di verdure e salsiccia di Verduno  
16 €
- Plin al tovagliolo o al sugo d'arrosto  
16 €
- Ravioli di spinaci e Bra Duro di Inalpi su crema di uova  
e cipolla di Tropea in agrodolce  
18 €
- Risotto al Parmigiano con gel al barolo chinato  
e crema di formaggio di vendemmia  
20 €
- Spaghetti alla pescatora, olive, pinoli, zucchine  
con gambero rosso e scampi scottati  
20 €

## SECONDI

- Trippa mantecata al Parmigiano  
18 €
- Guancia di vitello su crema di broccoli con carote  
e sedano rapa, con suo ristretto  
18 €
- Lumache al verde con porro fritto  
20 €
- Carrè di agnello con suo ristretto su purè di patate  
22 €
- Scamone fritto con millefoglie di patate e salsa bernese  
22 €
- Filetto di Branzino con purè di cavolfiore, carciofi  
e bisque di gambero rosso  
22 €
- Trancio di tonno con riduzione di panna e scalogno  
e verdure grigliate  
22 €

## MENÙ CONVINO 45€

Battuta al coltello e vitello tonnato

Ravioli di fonduta d'alpeggio

Guancia di vitello su crema di broccoli con carote  
e sedano rapa, con suo ristretto

Bunet con caramello e amaretti

## MENÙ MARE 55€

Polpo scottato con guazzetto di pomodoro e pan fritto

Agnolotti di scampi e crudo di scampi

Filetto di Branzino con purè di cavolfiore, carciofi e bisque  
di gambero rosso

Semifreddo al mandarino con composta di mandarino  
e cialda all'arancia

## I NOSTRI DOLCI

- Tiramisù  
8 €
- Mousse al caffè con Baileys e crumble  
8 €
- Bunet con caramello e amaretti  
9 €
- Tartellette con cremoso al cioccolato fondente  
e mousse di Marron glacé  
10 €
- Semifreddo al mandarino con composta di mandarino  
e cialda all'arancia  
10 €
- Frittelle di mele con gelato alla crema su crumble  
10 €
- Torta di nocciola con crema Inglese  
10 €
- Soufflé alla vaniglia e agrumi  
10 €

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

16 €

Acqua San Bernardo

3 €

Caffè con piccola pasticceria

3 €

## Pane di nostra produzione

