

Antipasti

| | |
|--|---------|
| <i>Patè di fegatini d'oca e crostini</i> | € 12,00 |
| <i>Misto di salumi d'oca: salame d'oca di Mortara, galantina, mortadellina, petto d'oca stagionato</i> | € 13,00 |
| <i>Terrina di fegato grasso d'oca con marmellata di cipolle e fichi</i> | € 22,00 |
| <i>Lumache trifolate con funghi porcini gratinati</i> | € 15,00 |
| <i>Gamberi scottati con crema di mele alle spezie e ricotta condita</i> | € 12,00 |
| <i>Battuta di manzo a coltello con cetriolo, mozzarella di bufala e pomodorini secchi</i> | € 12,00 |
| <i>Fiori di zuccina ripieni di Gorgonzola con salsa di patè di fegatini, cipollotto e Gjn</i> | € 12,00 |

Primi

| | |
|---|---------|
| <i>Risotto (min. 2 pers.) con funghi porcini freschi</i> | € 14,00 |
| <i>Ravioli d'oca</i> | € 12,00 |
| <i>Pasta e fagioli</i> | € 9,00 |
| <i>Zuppa di cipolle gratinata</i> | € 9,00 |
| <i>Tagliatelle all'uovo con funghi porcini freschi</i> | € 14,00 |
| <i>Gnocchetti di patate con ragù di coniglio al profumo di timo</i> | € 12,00 |
| <i>Lasagnetta leggera con patate, bobi e pesto</i> | € 10,00 |



I presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Secondi


| | |
|---|----------|
| <i>Petto d'oca tostato con patate arrosto cotte nel grasso d'oca</i> | € 18,00 |
| <i>Scaloppa di fegato grasso d'oca</i> | € 25,00 |
| <i>Baccalà al vapore con pappa al pomodoro</i> | € 14,00 |
| <i>Rognoneino di vitello al Marsala e porri stufati</i> | € 14,00 |
| <i>Spiedini di piccione novello con spinaci e pancetta croccante</i> | € 27,00 |
| <i>Filetto di manzo con con porcini trifolati</i> | € 25,00 |
| <i>Lumache alla Bourguignonne (12)</i> | € 22,00 |
| <i>Oca intera arrosto con patate al forno cotte nel grasso d'oca, per 4/6 persone; su prenotazione, due giorni di preavviso</i> | € 140,00 |

Formaggi

*Caciocavallo podolico  , Castelmagno  , Robiola di Roccaverano,
Stracchino all'antica, Gorgonzola naturale, Toma della Valsusa,
Salva cremaseo, Erborinato di bufala*

Dolci

| | |
|---|--------|
| <i>Strudel di mele con crema alla vaniglia</i> | € 7,00 |
| <i>Mousse al cioccolato</i> | € 8,00 |
| <i>Cialda con gelato alla crema e fragole seiroppate</i> | € 7,00 |
| <i>Terrina di yogurt, cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi</i> | € 8,00 |

I produttori dei Presidi  : Il Castelmagno è dell'Az. Agr. La Meiro, Castelmagno (Cn)



Il Caciocavallo podolico è del caseificio Pessolani, Abriola (Pz)



Il eulatello è del Podere Cadassa, Colorno (Pr)