Ristorante

- Dei Pescatori -

Chef: Augusto Gilardi

Disciples d'August Escoffier



...dal 1950

Antipasti

Lardo* di montagna, miele di Meggiana, castagne e pane nero tostato €10,00

(Allergeni: Glutine, Frutta a guscio)

Lardo (white bacon) honey, chestnuts and toasted barley bread

Mocetta di manzo con finocchi e salsa citronette € 12,00

(Allergeni: Senape)

Mocetta (dry spiced beef ham) with fennel and citronette sauce

Tartare di Fassona battuta al coltello € 16,00

(Allergeni: Senape, Uova, Pesce)

Beef Tartare

Carpaccio di manzo con la bagna cauda su foglie di verza € 14,00

(Allergeni: Pesce)

Carpaccio with bagna cauda sauce EVO, anchoves, garlic, cabbage leaf

Filetti di trota in agrodolce € 14,00

(Allergeni: Pesce, Sedano, Glutine)

Sweet and sour trout fillets

Carpaccio ti trota salmonata affumicata, con pane tostato riccioli di burro, cipollotto e pepe a grani grossi € 16,00

(Allergeni: Pesce, Lattosio, Glutine)

Smoked fresh trout served with butter, roasted bread, onion, pepper

Primi Piatti

Baci* di Piode (impasto di semolino e spinaci, prosciutto cotto tritato, tartufo, gratinati al forno con la besciamella) **€ 12,00**

(Allergeni: Glutine, Lattosio)

Semolina and spinach dough, minced ham, truffle smell, white sauce, gratin

Crespella Porri e Toma € 12,00

(Allergeni: Glutine, Lattosio)

Leek and Toma crepes whit white souce gratin

Garganelli* pomodorini, spek e zucchine € 12,00

(Allergeni: Glutine, Uova)

Garganelli (egg short kind of pasta) cherry tomatos, spek and zucchini

Pappardelle integrali al ragù di cinghiale profumate alla menta € 12,00

(Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova, Sedano)

Pappardella (egg pasta) sausage ragù, mint smell

Gnocchi* di ortica e patate al Blu di Piode e noci € 12,00

(Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova, Frutta a guscio)

Potates and nettles gnocchi with Piode's blue cheese sauce and nuts

Ravioli di cinghiale* al sugo di arrosto e rucola € 12,00

(Allergeni: Glutine, Lattosio, Uova, Sedano)

Ravioli stuffed with wild board with roast sauce and rocket

Secondi Piatti

Brasato al Gattinara con polenta € 14,00

(Allergeni: Glutine, Sedano)

Brasato (long time coocked roast) in red wine sauce with polenta

Coniglio, bagna cauda leggera, peperoni con polenta. € 14,00

(Allergeni: Glutine, Pesce)

Rabbit with pepperoni, garlic and anchoves sauce with polenta

Camoscio in umido con polenta € 16,00

(Allergeni: Glutine, Sedano)

Stewed chamois with polenta

Salsiccia in umido con funghi misti e polenta € 14,00

(Allergeni: Lattosio)

Stewed saussages with mixed mushrooms and polenta

Carpaccio di manzo scottato alla Toma € 14,00

(Allergeni: Lattosio)

Half coocked carpaccio topped with Toma (local cheese)

Filetto di bue ai ferri € 18,00

Grilled Beef fillet

Costolette di agnello* ai ferri € 18,00

Lamb's chops

Trote del Sesia ai ferri o al burro e salvia €14,00

(Allergeni, solo per la trota al burro e salvia: Lattosio, Glutine)

Localy trout grilled or fried in butter and sage

Contorni del giorno € 4,00 / 5,00

Today'vegetables

Insalata mista/verde € 6,00

Mix/green salad

Dessert della casa €7,00

(Allergeni: Lattosio, Uova, Frutta a guscio,)

Home made dessert

Acqua 1 L € 2,50

Water 1 L

Acqua ½ L €1,50

Water ½ L

Vino bianco della casa (Arneis d´Asti fermo)

Vino rosso della casa (Barbera del Monferrto fermo)

House wine white /red

Vino bianco frizzante della casa 1 L € 15	**1 L € 12**
½ L € 7,50	**½ L € 6**
¼ L € 5,50	**¼ L € 4**

Birra all spina Moretti Baffo David (lager)

Italian draft beer (lager)

piccola/half pint	**€ 4**
media/pint	**€ 7**
Birra in bottiglia	**€ 4,5**

Coperto/Service €2,50

**Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento (abbattimento) in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".*