

## FORMULA LUNCH

AL MEZZOGIORNO DA LUNEDI A VENERDI PER CHI HA POCO TEMPO MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLA QUALITA'  
ALLA SERA PER GLI OSPITI DELL' ALBERGO

PIATTO UNICO DEL GIORNO con un piccolo antipasto **14,50**

BUSINESS LUNCH Due piatti e un dessert a scelta dalla carta **24,50**

PANE, COPERTO e CAFFE INCLUSI

### MENU DELLA TRADIZIONE NOVARESE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*Vassoio rustico di salumi nostrani e giardiniera*

*Risotto "Paniscia Novarese"*

*"Tapulone" di asino su un crostone di polenta*

*Dessert a scelta*

**29,00**

### MENU' DEGUSTAZIONE 32,00

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*Assaggi di 2 antipasti, 2 primi e dessert*

### MENU' DEGUSTAZIONE 38,00

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*Assaggi di 3 antipasti, 2 primi e dessert*

### MENU' DEGUSTAZIONE 46,00

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*Assaggi di 3 antipasti, 2 primi, 1 secondo e dessert*

## DESSERT

*Fantasia di frutta fresca con i suoi sorbetti 6,00*

*Strudel di mele , salsa caramello e gelato alla cannella 6,00*

*Semifreddo alla menta e scaglie di cioccolato amaro con tartufini al Gianduja 6,00*

*Bunet all'amaretto, salame al cioccolato, tortino di nocciole e pera al Moscato 7,00*

*Composizione di frutta e dessert 8,00*

*Piccola selezione di formaggi con composta di cipolle rosse 9,00*

NELLA NOSTRA CUCINA UTILIZZIAMO PRODOTTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI. PER CHI PRESENTA INTOLLERANZA O ALLERGIA VERSO TALI PRODOTTI VI INVITIAMO A SEGNALARLO PRIMA DI ORDINARE.

## ANTIPASTI

<i>Carpaccio di salmone marinato al pepe Timut, cestino di gamberi* al vapore, verdure e mango</i>	<b>15,50</b>
<i>Mantecato di baccalà Islanda* su sfoglia cacio e pepe. Battuto di pomodori e foglie di capperi</i>	<b>15,50</b>
<i>Battuta di carne cruda, tuorlo d'uovo, scaglie di Grana e maionese di Bagna Cauda</i>	<b>15,50</b>
<i>Quaglietta arrostita al balsamico, insalatine novelle, fettine di mele e composta di cipolle</i>	<b>14,50</b>
<i>Ardesia di prosciutto di montagna, mocetta ossolana, salame della duja, fedeghin e giardiniera</i>	<b>14,00</b>

## PRIMI PIATTI

<i>Tortelli di pasta al nero di seppia al ripieno di cernia e crostacei al sugo di scampetti</i>	<b>12,50</b>
<i>Risotto Venere, gamberi arrostiti e salsa di Gorgonzola piccante</i>	<b>13,50</b>
<i>Spaghetti di Gragnano alla crema di cozze, tartare di gamberi* e perle di salmone</i>	<b>13,50</b>
<i>Riso Carnaroli Due Alfieri della campagna di Morghengo mantecato alla crema di porri con lumache di Briona in guazzetto</i>	<b>13,00</b>
<i>Risotto "Paniscia alla Novarese"</i>	<b>11,00</b>
<i>Agnolotti ai tre arrosti al burro versato, patate e scaglie di Castelmagno</i>	<b>12,00</b>

## SECONDI PIATTI

<i>Dorso di branzino al forno, tagliolini di zucchine e pomodorini saltati all'acciuga</i>	<b>17,50</b>
<i>Scaloppa di merluzzo* cotta al vapore, passatina di fagioli bianchi e prosciutto croccante</i>	<b>16,50</b>
<i>Gallinella di mare in guazzetto di patate alla mediterranea</i>	<b>16,50</b>
<i>Filetto di maiale farcito alle prugne con salsa al Gorgonzola</i>	<b>15,50</b>
<i>Controfiletto di Scottona semplicemente cotto sulla graticola</i>	<b>17,50</b>
<i>Coscia di anitra cotta nel suo grasso e servita con cavolo rosso stufato con miele e aceto</i>	<b>16,50</b>
<i>"Tapulone di Asino" della tradizione di Borgomanero su un crostone di polenta</i>	<b>14,50</b>
<i>"Cappello da Prete" di vitellone brasato all'Arneis. Purè di patate e carote</i>	<b>15,50</b>

COPERTO, SERVIZIO e PANE FATTO IN CASA **2,00**

CHEF di CUCINA William Faggi

*Alcuni prodotti vengono da noi abbattuti a -26° e conservati a -18° per garantirne la naturale freschezza. \*prodotto congelato all'origine*