

# *I Nostri Classici*

Tagliere di salumi e formaggi, la giardiniera e il burro di Formazza	€ 16
Zuppa di patate, radicchio e uovo poché	€ 15
Zuppa nera... Pane tostato, cipolle, formaggio nostrano e brodo di carne	€ 13
Pasta Walser	€ 15
Guanciaie di vitello, polenta di Beura e cavolfiore	€ 20
Polenta pasticciata	€ 14

## *Gli Antipasti*

Cannolo di verdure, maionese al curry e gelatina di arance	€ 14
Manzo marinato, missultin e topinambur	€ 15
Musetto di maialino, kren di ribes e cracker di mandorle	€ 15
Trota crème fraîche e verza	€ 14

## *I Primi Piatti*

Tortelli di cervo saltati nel loro fondo al ginepro di montagna	€ 15
Il Carnaroli leggermente affumicato, zucca, lardo e salmerino	€ 16
Spaghettoni, Bettelmatt 2019, pepe di Sechuan e alloro	€ 16
Paccheri Felicetti, carciofi, Stravecchio del Monscera e uovo	€ 15

# *I Secondi*

Baccalà alla formazzina, rucola e patate	€ 22
Agnello, anguilla e carciofi	€ 22
<i>Secondi con Cervo della Valle Formazza</i>	€ 30
Sottofiletto e sedano rapa	
Hamburger e zucca al rosmarino	
Lingua arrosto e asparagi	
<i>Il manzo in due portate</i>	€ 40
Controfiletto, Bettelmatt 2019 e rösti di patate e funghi	
Coda arrosto laccata con il suo fondo, riso saltato e cavolo romanesco	
Selezione di formaggi Walser Schtuba con frutta, miele e mostarda	€ 15

# *I Dessert*

I cioccolatini Weiss e gli agrumi	€ 8
Il nostro panettone a lievitazione naturale... <i>... da un altro punto di vista</i>	€ 8
Caco, mandorla e crema cotta	€ 8
Namelaka al cioccolato bianco, tè verde e marroni canditi	€ 8

**Le cose più buone e belle nella vita, sono le più semplici!**

- i nostri fornitori -

*Adolfo Rizzardelli, Apicoltura Prina, Azienda Agricola Scilligo Gabriele,  
Latteria Antigoriana, Longino & Cardenal, Macelleria Crosetti  
Tutto frutta di Blasutto, Ossola Salumi e Formaggi*

**Ringraziamo la “nostra” valle per i prodotti fantastici che la terra ci offre**