

# *I Nostri Classici*

Tagliere di salumi e formaggi, la giardiniera e il burro di Formazza	€ 16
Zuppa di cipolle, Speck croccante e olio all'aglio	€ 15
Pasta Walser	€ 15
Stracotto di manzo, polenta di Beura ed erbe	€ 20
Polenta pasticciata	€ 14

## *Gli Antipasti*

Trota alla barbabietola, verza e crème fraîche	€ 15
Cervo, aglio orsino e limone	€ 15
Musetto di maialino, cracker di mandorle e kren di ribes	€ 14
Il lievitato croccante... tacchino, maionese di sedano e pancetta	€ 14

## *I Primi Piatti*

Zuppa di pane, uovo pochè e olio di abete	€ 15
Il Carnaroli alla zucca, salmerino e lardo di montagna	€ 16
Spaghettoni, Bettelmatt 2019, pepe di Sechuan e alloro	€ 16
Fagottini alle verdure, carote ed erbe amare	€ 15

# *I Secondi*

Baccalà alla formazzina, rucola e patate di Formazza € 22

Cinghiale... asparagi e sedano rapa € 25

*Il manzo in due portate* € 40

Controfiletto, Bettelmatt 2020, patate fondenti  
e polvere di funghi

Coda arrosto laccata con il suo fondo,  
riso saltato ed erbette

Anatra, purè di zucca e rapanelli glassati € 20

I formaggi della Walser Schtuba € 15  
con frutta candita, miele e mostarda

# *I Dessert*

Krusli, della Val Formazza mela e cannella	€ 8
“Dolce sogno”... topinambur e patate	€ 8
Zuppa di cioccolato bianco, carote e pistacchi	€ 8
Bavarese alla vaniglia, rabarbaro e rosmarino	€ 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 Antigioriana, 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**