



BISTROT - COCKTAIL BAR

È SEMPRE TEMPO DI ...

- "Pane del Vulaiga", burro di montagna e...
 - ... Acciughe del Cantabrico conf. 50gr euro 13
 - ... Caviale siberiano selezione Piccolo Lago
 - o conf. 30gr euro 45
 - o conf. 125gr euro 150
 - o pacchetto: conf. 30gr + 2 drinks a scelta euro 60
- Tagliere salumi e formaggi delle Valli Ossolane, sottaceti e focaccia all'olio EVO euro 15

I SOLITI CLASSICI ... INSOLITI euro 14,00

Gin & Tonic
Genepi della Val Formazza,
genziana,
Meadlight fermentato di miele

Moka Martini
Acquavite,
Borghetti liquore al caffè,
Lavazza qualità oro

Spritz no more
Absolut Elyx, St. Germain,
sake, peperoncino

Daiquiri
Abuelo 7 anni, oloroso sherry,
lime, cipolla sottaceto

Piña Colada
Michter's Bourbon,
ananas affumicato,
acqua di cocco

Margarita
Olmeca Altos,
Del Maguey Vida,
Italicus, oliva

Royal Mule
Absolut Elyx, zenzero, miele,
Philipponnat Royal Reserve

Americano Sbagliato
Mancino rosso, Carpano Bitter,
wine cordial, soda

I CLASSICI euro 12,00

A voi la scelta...

ALCOOL FREE euro 9,00

Dolce fruttato
Speziato
Aspro e fresco



BISTROT - COCKTAIL BAR

Ordina uno o più piatti scegliendo all'interno dello stesso box o combinando box diversi (i prezzi indicati si intendono a piatto)

euro 14

Battuta di trota affumicata
Carpione di lavarello e verdure
Spaghettoni al pomodoro (V)
Uovo barzotto, zucchine (V, G)

euro 18

TONNO PINNA BLU
Tonno pinna blu, cuore di bue, burrata, fagioli (G)
Frittura di lago
Raviolo del Plin al Castelmagno, tartufo nero (V)
Galletto fritto e patatine, salsa Honey Mustard

C
A
R
B
O
N
A
R
A

euro 26

Polpo, patate, fagiolini, pesto (G)
Tagliatelle, porcini, liquirizia
Lucioperca, erbe aromatiche, crema
Parmentier (G)
Grissinopoli, pomodoro, cipolla

A
U
K
O
Q
U
E

euro 35

Gnocco di patate, gamberi, salsa crostacei, pomodoro fresco, spuma di burrata e fiori di zucca
Mezze maniche, astice, pomodorini confit
Capesante, panzanella di mare, succo di pomodoro
Filetto di manzo 180gr, rosmarino, finferli e patate (G)

€26

euro 8

Crème brûlée, frutta di stagione e crumble
Semifreddo nocciola e cioccolato (G)
Sacher rock
Insalata di frutta fresca (G)

ACQUA
euro 3

CAFFÈ
euro 2

Gli ingredienti utilizzati nella composizione del piatto/drink possono essere allergeni.

Puoi consultare l'elenco in formato digitale utilizzando il QRcode o puoi rivolgerti al nostro Staff per il formato cartaceo.

(V): piatto vegetariano. (G): piatto gluten free