

dal banco gastronomia.....

I prodotti di "grani e salami" e le bontà delle nostre Aziende Agricole.

Componi il tuo vassoio con i tuoi prodotti preferiti (max 8 ingredienti)

MEDIUM € 22,00 "2/3 persone" - LARGE € 32,00 "4/5 persone"

I SALUMI

Il prosciutto cotto
Il prosciutto cotto Walser alle erbe
Il prosciutto crudo
Il salame cotto
La coppa
La pressatella
Il salame cacciatore
Il lonzino
Le stringhe affumicate
Il salame della duja
La fidighina
Il guanciaiale
I graton

IN VETRO

Le accinghe cantabriche
I Peperoni in agrodolce
Le Melanzane
Le Cipolline
I Carciofi sott'olio
Le verdure all'italiana
L'Antipasto di verdure alla piemontese
Le Olive Taggiasche

LE TOME PIEMONTESE

La Tometta Furà (col buco)
La Toma Ossolana Riserva
La Tometta al peperoncino
La Tometta alle erbe di montagna
La Tometta di capra 100%
Il Maccagnet d'la Val Sesia
L'Aleccio di Crodo
Il BLU di latte vaccino
Il MUN misto capra
Il Cugn (cuneo) della valsesia

I FORMAGGI FRESCHI

I bocconcini di bufala
I bocconcini di latte vaccino
La provola affumicata di bufala
Le burratine di latte vaccino
Il morbido di capra

LE NOSTRE SALSE

Al bagnet verd (accinghe)
Al bagnet russ
La COGNA' Piemontese
La mostarda di cipolle rosse
La mostarda di peperoni

I GORGONZOLA "chèga

Il Gorgonzola dolce
Il Gorgonzola piccante
Il Gorgonzola con il mascarpone
Il Gorgonzola blu di capra

Accompagnati dalla nostra Granizza

ancora dal banco gastronomia.....

La Salumeria Ittica. 🐟

*Il meglio del MARE nei nostri SALUMI
Nient'altro che il miglior pescato nostrano salato e sapientemente speziato
Stagionatura da CINQUE a DIECI mesi
Naturalmente ricchi di Omega 3 e Omega 6, dai gusti equilibrati ed armonici*

La composizione del vassoio di salumi di mare:

- 🐟 La Bresaola di filetto di Tonno*
- 🐟 Lo Speck di pesce spada*
- 🐟 Il prosciutto di tonno*
- 🐟 Il Tonno in Porchetta*
- 🐟 La soppressata di polpo*
- 🐟 Il salame piccante di mare*
- 🐟 Il Lardo di mare*

Serviti con le nostre emulsioni di :

- Salmoriglio*
- Pomodoro*
- Salicornia*
- La Focaccia al nero di seppia e*

*vassoio consigliato per due persone
€ 32,00*

(soia, pesce, frumento)

piccoli piatti grandi imprese

Le originali proposte di "grani e salami" per stuzzicare il tuo palato

I SALUMI DI MARE € 12,00

*Bresaola di tonno, speck di pesce spada e lardo di mare; su focaccine al nero di seppia.
(contiene frumento, pesce, soia)*

LA BATTUTA DI TONNO € 13,00

*Pregiato controfiletto di tonno, servito con estratto di zenzero, agrumi e zafferano.
(pesce, sesamo)*

LE SEPIE E € 13,00

Insalatina tiepida di seppie con biette, filettini di pomodori ramati e crostini al nero di seppia. (contiene pesce, frumento)

IL BACCALA' € 12,00

Bocconcini di baccalà in tempura con crema di scarola (contiene, pesce)

BOSCO E MARE € 15,00

*La Crema di patate al profumo del mare, i Porcini freschi trifolati ed i Gamberi.
(contiene pesce)*

MERENDINA DA NUARA € 10,00

Duja, fidighina, graton, pressatella, zola al mascarpone e bagnet verd (contiene acciughe)

I CROCCHIE' DI MELANZANE E RICOTTA € 9,00

*Crocchette di melanzane, ricotta e menta. Servite con maionese al pomodoro.
(contiene frumento, lattosio, uova, soia)*

IL VITELLO TONNATO € 10,00

*Fettine di morbida e rosata carne di Scottona Piemontese si sposano con la
nostra Salsa Tonnata rustica. (uova, acciughe, tonno)*

beatí í prímí se.....

Dal laboratorio di "graní e salamí" le **NOSTRE** paste fresche
Con la migliore selezione di farine dei mulini italiani.

Le paste ripiene

- I RAVIOLI ovali 64 X 46 € 18,00**
La sfoglia: all'uovo con farine 00, Taylor macinata a pietra e cacao. (frumento, uova)
Il ripieno: Stufato d'OCA
Il condimento: Ragout di verdure con ridotto di arance e marsala (sedano, lattosio)
- I RAVIOLI tondi 53 € 19,00**
La sfoglia: all'uovo con farine 00 e Taylor macinata a pietra. (frumento, uova)
Il ripieno: Branzino (frumento, pesce)
Il condimento: guazzetto di vongole, cozze e calamari (molluschi)

Le paste trifilate all'uovo

- LA PAPPARDELLA mm.24..... € 15,00**
La sfoglia: all'uovo con farine 00 e Taylor macinata a pietra. (frumento, uova)
Il condimento: Ragù bianco di vitella Piemontese sfumato con Marsala secco (sedano)
- LE LASAGNETTE € 18,00**
La sfoglia: all'uovo con farina tipo "0" polvere di capperi e Salicornia, (frumento, uova)
Il condimento: ragout di polpo e crema di patate (gamberoni, sedano)
- IL TAGLIOLINO 30 TUORLI € 17,00**
La sfoglia: Con 30 tuorli su 1 kg farine 0. (frumento, uova)
Il condimento: Tonno fresco, fondo bruno di tonno, mollica tostata (pesce, sedano)

Le paste estruse

- I PACCHERI ALLA VALDOSSOLANA "by gennaio"..... € 18,00**
L'impasto: con semola di grano duro di Altamura biologico (frumento)
Il condimento: pancetta Ossolana, mantecati con salsa di pomodoro, Toma Riserva Ossolana e burro di montagna al timo. (frumento, lattosio)
- GLI SPAGHETTONI QUADRATI € 22,00**
L'impasto: con semola di grano duro di Altamura biologico
Il condimento: MIX DI CROSTACEI e pomodori datterini (frumento, crostacei)
- LA CALAMARATA "al nero di seppia" € 18,00**
L'impasto: con semola di grano duro di Altamura biologico e nero di seppia (frumento)
Il condimento: Triglie di scoglio, vongole veraci, Bottarga di MugGINE (pesce, molluschi)

risí e sorrísí

I nostri risotti con selezione di risi pregiati del Territorio

- IL VIALONE NANO € 18,00**
Brodo: Vegetale (contiene sedano)
Mantecato con: Porcini freschi. Servito con fonduta di Castelmagno aromatizzata al timo (lattosio)
- IL CAMMEO € 19,00**
Brodo: Bisque di scampi (contiene sedano, lattosio, pesce, pistacchi)
Mantecato con: "crema di scampi", servito con carpaccio di scampi e polvere di pistacchi

L'Italia a morsi

Il mio viaggio immaginario tra i profumi tipici della "Cucina Italiana"

IL FRITTO DI MARE E LE SUE CONSISTENZE € 26,00

Pesce spada, merluzzo, gamberi, acciughe e calamari spillo. Ad ognuno la sua frittura. Serviti con maionese alla bisque di gamberi (pesce, crostacei, frumento, uova, sedano)

IL POLPO € 24,00

*Bocconcini di polpo ripassati alla piastra con crema di pomodorini confit e....
(pesce)*

IL TONNO CON CIPOLLE ALLA SICILIANA € 25,00

*Bocconcini di tonno marinati e ripassati in padella. Serviti con cipolle in agrodolce su fonduta di gorgonzola dolce "un piccolo omaggio a Novara".
(pesce, lattosio, pistacchi)*

LA CATALANA DI GAMBERI € 23,00

*Un coloratissimo plateau, con gamberi, e verdure di stagione
(crostacei, sedano)*

LE BRACIOLETTE DI SPADA ALLA MESSINESE..... € 23,00

*Fettine di pesce spada ripiene con pecorino, caciocavallo e pistacchi. Grattinate con panure aromatica. Servite con una sfiziosa insalatina e le sue salse.
(lattosio, pistacchi, pistacchi, spada).*

LA WALSESIANA..... € 23,00

Una gustosa costoletta ripiena di Toma di Piode e prosciutto cotto Walser alle erbe di montagna, in una croccante panatura. Servita con patate al forno. (frumento, uova, lattosio)

LA TAGLIATA DI MANZO..... € 23,00

Un classico della cucina Toscana. Pregiato taglio controfiletto gustoso e scioglievole. Servito con emulsione limone e worcestersauce. (acciuga, lattosio)

IL FILETTO di vitello ed i Porcini..... € 26,00

Con crema di porcini e porcini freschi ripassati in padella. Servito con patate Duchessa. (lattosio, uova)

THE FABOULUS FIVE € 23,00

5 battute di Fassone Piemontese, si sposano con le nostre salse "servite a parte in abbinamento". (sedano, senape, acciughe, uova)

LA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE..... € 23,00

*Opulenta dal gusto deciso. La cotoletta di vitello marinata al limone e frita con impanatura al Parmigiano. Stufata in padella con prosciutto crudo e Parmigiano.
(uova, lattosio, frumento)*

Croccante e scioglievole con lievito naturale e altamente digeribile

I nostri impasti (contengono farina di frumento):

Farina 0 e Farro macinato a pietra - Farina 0 e Grano Saraceno integrale

- | | | |
|----|---|---------|
| 1 | Passata di pomodori, bocconcini fiordilatte, fonduta di ricotta stagionata, pomata al profumo di menta e basilico. (lattosio, soia) | € 12,00 |
| 2 | Crema di cipolle di tropea, caciocavallo, guanciaiale e peperone Crusco (lattosio) | € 12,00 |
| 3 | Passata di pomodori, pomodorini confit, burrata, acciughe cantabriche (lattosio, acciughe) | € 12,00 |
| 4 | Melanzane fritte, provola di bufala fumè, prosciutto cotto, pesto di pomodorini (lattosio) | € 14,00 |
| 5 | Crema di scalogno, gorgonzola piccante, lonzino, noci, miele (lattosio, noci) | € 14,00 |
| 6 | Salsa di pomodoro cotta, mozzarella di bufala, acciughe cantabriche, Salmoriglio (acciughe) | € 13,00 |
| 7 | Gamberoni, Bacon, Stracciatella di latte vaccino e pesto di pistacchi (lattosio, pistacchi) | € 14,00 |
| 8 | Provolone piccante DOP, salsiccia, peperoni arrostiti, polvere di capperi (lattosio) | € 13,00 |
| 9 | Nduja di salame della Duja, gorgonzola dolce, cipolle bionde caramellate (lattosio) | € 12,00 |
| 10 | <u>Polpo arrostito</u> , crema di patate, olive Taggiasche, pesto di basilico (lattosio) | € 15,00 |
| 11 | Prosciutto crudo, zucchini Scapece, morbida Crescenza (lattosio) | € 13,00 |
| 12 | LA GRANIZZA BACIATA € 13,00 <i>Ripiena con Luganega, Gorgonzola dolce e peperoni ripassati in padella (lattosio).</i> | |

Novità

LA GRANIZZA con farina di frumento deglutinata
(il prodotto può subire contaminazioni da glutine durante la cottura)

Maggiorazione € 2,00