

"L'Ustaria"
Cà dal Rat

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO OSSOLANO CON PAN BRIOCHES
ALL'UVETTA E CONFETTURA DI POMODORI E BASILICO € 14

OSSOLANO HAM WITH RAISIN BREAD SERVED WITH TOMATO AND BASIL JAM

TARTARE DI SALMONE E GAMBERI ROSSI CON UVA NERA E
MAIONESE AGLI AGRUMI € 14

SALMON TARTARE, FRESH PRAWNS WITH BLACK GRAPES AND CITRUS MAYONNAISE

LO SFORMATINO DI CRAUTO VIOLA E CAVOLFIORE CON
PERSICO MANTECATO SU PICCOLA FONDUTA AL GRANA € 14

RED CABBAGE AND CAULIFLOWER SOUFFLE WITH CREAMY PERCH AND GRANA PADANO FONDUE

FILETTI DI TROTA ROSA IN CARPIONE DI MELE E LA SUA
CONFETTURA € 12

FRIED TROUT FILLETS MARINATED IN APPLE VINEGAR SERVED WITH APPLE JAM

CARPACCIO DI SPECK D'OCA AFFUMICATO SU LETTO DI
INSALATA SONCINO E MIELE AI FIORI D'ARANCIO € 14

SMOKED GOOSE BREAST CARPACCIO WITH FIELD SALAD AND ORANGE BLOSSOM HONEY

PRIMI PIATTI

I GNOCCHETTI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA CON SCAGLIE DI
RICOTTA AFFUMICATA € 12

PUMPKIN GNOCCHI WITH BUTTER SAGE SAUCE AND SMOKED RICOTTA FLAKES

SPAGHETTI CASERECCI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI
CALAMARI, GAMBERI E POMODORO PACHINO €14

HOMEMADE BLACK SPAGHETTI WITH SEA FOOD RAGU' AND FRESH PACHINO TOMATOES

I RAVIOLI DEL PLIN CON SUGO D'ARROSTO € 14

PLIN RAVIOLI WITH ROASTED MEAT SAUCE

LINGUINE GRANO DURO DI PUGLIA AL PESTO DI OLIVE
TAGGIASCHE NOCI E POLIPO SALTATO € 14

LINGUINE PASTA WITH OLIVE PESTO AND SAUTEED OCTOPUS

RISOTTO ALLE PERE WILLIAMS E GORGONZOLA DOLCE DI
NOVARA € 12

PEAR RISOTTO WITH GORGONZOLA CHEESE



SECONDI PIATTI

SPIEDINI DI CALAMARI E VERDURE GRATINATI AL FORNO CON
ZUPPETTA DI PATATE E PORRI DI CERVERE € 18

GRATIN CALAMARI AND VEGETABLE SKEWERS WITH POTATO AND LEEK CREAM

FILETTO DI VITELLO PIEMONTESE AL PEPE VERDE CON PICCOLA
CAPONATINA € 18

PIEDMONTESE VEAL FILLET WITH GREEN PEPPERCORN SERVED WITH SICILIAN STYLE SAUTEED
VEGETABLES

STINCO DI MAIALINO AL FORNO CON PATATE E CIPOLLE ROSSE
SALTATE € 18

ROASTED PORK HOCK WITH SAUTEED POTATOES AND RED ONIONS

GUANCIALINO GLASSATO AL NEBBIOLO SU VELLUTATA DI
PATATE E CANNELLINI € 18

NEBBIOLO GLAZED VEAL CHEEK SERVED WITH POTATO AND CANNELLINI BEANS VELOUTE

TRANCIO DI COREGONE IN PADELLA AROMATIZZATO AGLI
AGRUMI E CREMA DI RADICCHIO ROSSO € 18

CITRUS FLAVOURED WHITEFISH WITH RADICCHIO CREAM

CONTORNI

PATATE SAUTE' € 6

INSALATE € 6

VERDURE ALLA GRIGLIA € 6

DOLCI

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE CASERECCE €12

LOCAL CHEESE SELECTION SERVED WITH HOMEMADE JAM

CRÈME CARAMEL CON PUREA DI MELE E CANNELLA €6

CRÈME CARAMEL WITH CINNAMON FLAVOURED MASHED APPLE

CROSTATA TIEPIDA DI PERE E CIOCCOLATO GIANDUIA
AROMATIZZATO ALL'ARANCIO €6

PEAR AND ORANGE FLAVOURED CHOCOLATE TART

STRUDEL ALLE MELE E PINOLI CON GELATO CASERECCIO ALLA
CREMA €6

APPLE STRUDEL WITH PINE NUTS AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

TORTINO AL CACAO E NOCI CON CREMA AI FRUTTI DI BOSCO E
CIOCCOLATO FONDENTE €6

CACAO AND NUT CUP CAKE WITH FORESTFRUIT AND DARK CHOCOLATE

COPERTO €4

PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE ALCUNI PRODOTTI

POTREBBERO ESSERE CONGELATI

BUON APPETITO!