

"L'Ustaria"
Cà dal Rat

ANTIPASTI

TARTARE DI SALMONE E GAMBERI ROSSI CON MAIONESE AGLI
AGRUMI E SALSA DI SOIA € 14

SALMON TARTARE AND FRESH PRAWNS SERVED WITH CITRUS MAYONNAISE AND SOY SAUCE

FILETTI DI PESCE PERSICO IN CARPIONE DI MELA E LA SUA
CONFETTURA € 12

FRIED PERCH FILLETS MARINATED IN APPLE VINEGAR SERVED WITH APPLE JAM

IL BACCALÀ MANTECATO AVVOLTO NEL CAVOLO VERZA CON
AGRODOLCE DI CIPOLLA ROSSA € 12

CREAMY COD WRAPPED IN SAVOY CABBAGE SERVED WITH SWEET AND SOUR ONION

LO SFORMATINO DI CATALOGNA CIMATA SU PICCOLA
FONDUTA AL GRANA E LE SUE PUNTARELLE € 14

CARDOON SOUFFLE WITH GRANA CHEESE FONDUE AND ROMAN CHICORY SALAD

PROSCIUTTO DOP VAL VIGEZZO CON FEGATINI IN PATÉ,
CONFETTURA DI PERE E PAN DOLCE ALL'UVETTA € 14

VAL VIGEZZO HAM SERVED WITH CHICKEN LIVER PATÉ, PEAR JAM AND RAISIN BREAD

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E FONDENTE AL BLU OSSOLANO
€ 12

BEETROOT RISOTTO WITH BLU OSSOLANO CHEESE

GNOCCHETTI VERDI DI SPINACI E PATATE CON POMODORINI,
PANCETTA AFFUMICATA E GORGONZOLA DI NOVARA € 12

SPINACH FLAVOURED GNOCCHI WITH PACHINO TOMATOES, CRISPY BACON AND GORGONZOLA
CHEESE

TAGLIATELLE DI FARINA INTEGRALE SALTATE AI CARCIOFI CON
CREMA D'UOVO E PEPE ROSA € 14

HOMEMADE WHOLE WHEAT TAGLIATELLE WITH ARTICHOKEs, EGG SAUCE AND PINK PEPPER

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

HOMEMADE BLACK SPAGHETTI WITH PRAWNS, SQUID AND PACHINO TOMATOES RAGÙ

PANCIOTTI RIPIENI DI LENTICCHIE, CREMA DI PATATA E TOMA
OSSOLANA AL BURRO CON COTECHINO GRATTUGIATO € 14

RAVIOLI FILLED WITH LENTILS, POTATO AND TOMA CHEESE WITH COTECHINO FLAKES



SECONDI PIATTI

STINCO DI MAIALINO AL FORNO SU ZUPPA DI CIPOLLE E
CROSTONE DI PANE € 18

ROAST PORK SHANK SERVED WITH ONION SOUP

GUANCIA DI MANZO PIEMONTESE GLASSATO AL NEBBIOLO CON
CREMA DI PATATE E CANNELLINI € 18

PIEDMONTESE BEEF CHEEK GLAZED IN NEBBIOLO WINE SERVED WITH POTATO AND CANNELLINI
BEANS CREAM

LO SPIEDO DI CALAMARI E VERDURE GRATINATO AL FORNO
CON VELLUTATA DI TOPINAMBUR E PATATE € 18

SQUID AND PRAWN SKEWER WITH POTATO AND TOPINAMBOUR CREAM

IL FILETTO DI VITELLO PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON CAVOLO
VERZA STUFATO CON MELE E PANCETTA € 18

GRILLED PIEDMONTESE VEAL FILLET SERVED WITH CABBAGE, APPLE AND BECON

BRANZINO DEL MEDITERRANEO AL FORNO CON POMODORINI E
OLIVE TAGGIASCHE € 20

BAKED MEDITERRANEAN SEA BASS WITH TOMATOES AND OLIVES

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

IL CALDO-FREDDO AL CIOCCOLATO € 6

WARM CHOCOLATE CUPCAKE WITH ICE CREAM

CREPES ALLA MARMELLATA DI ARANCE E MANDARINI SFUMATA AL GRAND MARNIER € 6

CREPES WITH ORANGE AND MANDARIN JAM SPRINKLED WITH GRAND MARNIER

STRUDEL DI MELE, UVETTA E PINOLI CON GELATO ALLA CREMA E CANNELLA € 6

APPLE AND RAISIN STRUDEL WITH VANILLA AND CINNAMON ICE CREAM

TORTINO AL CACAO E NOCI CON CREMA DI LAMPONI E CIOCCOLATO FONDENTE € 6

CACAO AND NUT CAKE WITH RASPBERRY AND CHOCOLATE CREAM

COPERTO € 4

PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE ALCUNI PRODOTTI

POTREBBERO ESSERE CONGELATI

BUON APPETITO!

*INFORMIAMO LA SPETT.LE CLIENTELA CHE COME DA NUOVE NORME DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 ENTRATE
IN VIGORE IL 13/12/2014 SU RICHIESTA È POSSIBILE VISIONARE IL MENÙ CORREDATO DAGLI ALLERGENI PRESENTI
IN OGNI PIATTO*