

"L'Ustaria"
Cà dal Rat

ANTIPASTI

TROTA ROSA MANTECATA, PAN DOLCE ALL'UVETTA E CIPOLLA
ROSSA IN AGRODOLCE € 12

CREAMY TROUT SERVED WITH RAISIN BREAD AND SWEET AND SOUR ONION

CRUDO DI SALMONE E GAMBERI VIOLA CON SEMI DI SESAMO
SALSA DI SOIA E YOGURT AROMATIZZATO AL CETRIOLO € 16

SALMON TARTARE AND FRESH PRAWNS SERVED WITH YOGURT AND CUCUMBER MAYONNAISE
AND SOY SAUCE

LO SFORMATINO DI PORRI E CAVOLFIORE SU FONDUTA AL
GRANA PADANO € 12

LEEK AND CAULIFLOWER SOUFFLE WITH GRANA PADANO CHEESE FONDUE

CRESPELLE RIPIENE DI SALMONE AFFUMICATO SPINACI E
RICOTTA SU VELLUTATA ALLO ZAFFERANO € 14

SALMON AND SPINACH CREPE WITH RICOTTA AND SAFFRON VELOUTE

CRUDO DELLA VAL VIGEZZO CON BURRATA AFFUMICATA E
CONFETTURA DI POMODORO E BASILICO € 14

VAL VIGEZZO HAM WITH SMOKED BURRATA CHEESE AND TOMATO AND BASIL JAM

PRIMI PIATTI

I GNOCCHETTI TRICOLORE CON POMODORINI, PANCETTA E
GORGONZOLA DI NOVARA € 12

TRICOLOUR GNOCCHI WITH TOMATOES, BACON AND GORGONZOLA CHEESE

SPAGHETTI CASERECCI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI
CALAMARI E GAMBERI € 16

HOMEMADE BLACK SPAGHETTI WITH PRAWNS AND SQUID RAGÙ

RAVIOLI DI PESCE PERSICO E RICOTTA SU VELLUTATA AGLI
ASPARAGI € 12

PERCHAND RICOTTA RAVIOLI WITH ASPARAGUS VELOUTE

RISOTTO ALLE FRAGOLE E FONDENTE DI BURRATA € 14

STRAWBERRY RISOTTO WITH BURRATA CHEESE

MACCHERONCINI CASERECCI ALL'UOVO CON RAGÙ
D'AGNELLO E POLVERE DI TIMO € 14

HOMEMADE EGG MACCHERONCINI WITH THYME FLOVOURED LAMB RAGÙ



SECONDI PIATTI

CARRÈ D'AGNELLO CON RIDUZIONE AL NEBBIOLO E
CROCCHETTE DI PATATE E CARCIOFI € 20

ROASTED RACK OF LAMB WITH NEBBIOLO REDUCTION SERVED WITH DEEP-FRIED
POTATO AND ARTICHOKE ROLLS

GUANCIALINO AL FORNO SU VELLUTATA DI PISELLI E
PATATE € 18

ROASTED VEAL CHEEK SERVED WITH GREEN PEAS AND POTATO VELOUTE

IL FILETTO DI VITELLO PIEMONTESE AL PEPE ROSA CON
PATATE SALTATE AL RADICCHIO € 20

GRILLED PIEDMONTESE VEAL FILLET WITH PINK PEPPERCORN SERVED WITH
SAUTEED POTATOES AND RADICCHIO

TAGLIATA DI PESCE SPADA, PAN GRATTATO ALLE OLIVE
NERE E INSALATA DI ASPARAGI E FINOCCHI € 20

SWORDFISH TAGLIATA WITH OLIVE FLAVOURED BREAD CRUMBS SERVED WITH ASPARAGUS AND FENNEL
SALAD

TRANCIO DI RANA PESCATRICE CON GUAZZETTO DI
POMODORO MOSCARDINI E OLIVE TAGGIASCHE
PROFUMATO ALL'ORIGANO € 18

MONKFISH IN OREGANO FLAVOURED MUSKY OCTOPUS STEW WITH TOMATOES AND OLIVES

CONTORNI

PATATE SAUTE' € 6

INSALATE € 6

VERDURE ALLA GRIGLIA € 6

DOLCI

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE CASERECCE €14

LOCAL CHEESE SELECTION SERVED WITH HOMEMADE JAM

LA PASTIERA SU VELLUTATA AL MASCARPONE E LIMONE €6

RICOTTA AND COOKED GRAINS CAKE WITH MASCARPONE AND LEMON CREAM

LA CHEESECAKE ALLE FRAGOLE €6

STRAWBERRY CHEESECAKE

TORTINO AL CACAO CON CONFETTURA DI PESCHE E
CIOCCOLATO FONDENTE €6

CACAO PIE WITH PEACH JAM AND DARK CHOCOLATE

GELATO ALLO YOGURT CON AMARENE SCIROPATE E
BISCOTTI ALLO ZUCCHERO DI CANNA €6

YOGURT ICE-CREAM WITH SOUR BLACK CHERRIES AND BROWN SUGAR BISQUITS

CROSTATA DI MELE E CANNELLA CON GELATO ALLA VANIGLIA €6

APPLE AND CINNAMON TART WITH VANILLA ICE-CREAM

COPERTO €4

PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE ALCUNI PRODOTTI

POTREBBERO ESSERE CONGELATI

INFORMIAMO LA SPETT.LE CLIENTELA CHE COME DA 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