

*"L'Ustaria"  
Cà dal Rat*

## ANTIPASTI

CARPACCIO DI PESCE SPADA E TONNO AFFUMICATO CON  
PEPE ROSA SU LETTO D'INSALATA RICCIA € 16

SMOKED SWORD FISH AND TUNA CARPACCIO WITH RED PEPPER AND LETTUCE

PROSCIUTTO CRUDO OSSOLANO, CONFETTURA AL BASILICO  
E BURRATA AFFUMICATA € 16

OSSOLANO HAM WITH BASIL JAM SERVED WITH SMOKED BURRATA CHEESE

BACCALÀ MANTECATO, PAN BRIOCHES E CIPOLLE ROSSE IN  
AGRODOLCE € 14

CREAMY PERCH SERVED WITH RAISIN BREAD AND SWEET AND SOUR RED ONION

CREPELLA DI FARINA INTEGRALE CON SALMONE, FORMAGGIO  
BRIE E VELLUTATA DI SCAROLA € 14

WHOLE-WHEAT CREPE WITH SALMON , BRIE CHEESE AND SCAROLA VELOUTÉ

CRUDO DI GAMBERO VIOLA IN TARTARE CON POMODORINI  
PACHINO E MAIONESE AL LIME 16 €

KING PRAWNS TARTARE WITH PACHINO TOMATOES AND LIME MAYONNAISE

# PRIMI PIATTI

RISOTTO AI MIRTILLI E FONDENTE DI ROCCAVERANO € 14

BLUEBERRY RISOTTO WITH ROCCAVERANO CHEESE FONDUE

RAVIOLI DI RICOTTA E BORRAGINE AL BURRO CON POLVERE DI  
PANE PROFUMATO ALL'AGLIO € 14

RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA AND BORAGE WITH BUTTER SAUCE, BREAD CRUMBS AND GARLIC

LINGUINE GRANO DURO DI PUGLIA, VONGOLE SGUSCIATE E  
PREZZEMOLO RICCIO SU VELLUTATA DI PISELLI € 16

LINGUINE PASTA WITH CLAMS, PARSLEY AND GREEN PEA VELOUTÉ

MACCHERONCINI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI  
CALAMARO E GAMBERI E POMODORINI PACHINO € 16

BLACK MACCHERONCINI WITH SEA FOOD RAGÙ AND PACHINO TOMATOES

GNOCCHETTI VERDI DI BASILICO CON PESTO DI PATATE E  
FAGIOLINI € 14

BASIL FLAVOURED GNOCCHI WITH POTATO AND GREEN BEANS PESTO



# SECONDI PIATTI

SPIEDINI DI CALAMARI E VERDURE GRATINATI AL FORNO CON  
PAN GRATTATO ALLE OLIVE NERE € 18

OLIVE FLAVOURED GRATIN CALAMARI AND VEGETABLE SKEWERS

FISH AND CHIPS DI BACCALÀ E PESCE PERSICO CON SALSA  
ALLO YOGURT, ERBA CIPOLLINA E PREZZEMOLO € 20

COD AND PERCH FISH AND CHIPS WITH YOGURT, CHIVES AND PARSLEY SAUCE

TAGLIATA DI PESCE SPADA CON POLVERE DI PISTACCHIO E  
INSALATA DI MELONE E RUCOLA € 22

SWORD FISH TAGLIATA WITH PISTACCHIO SERVED WITH ROCKET AND MELON SALAD

STINCO DI MAIALINO AL FORNO CON CAVOLO VERZA  
STUFATO E MELE GIALLE € 18

OVEN ROASTED PORK SHANK SERVED WITH CABBAGE AND YELLOW APPLE

FILETTO DI VITELLO PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE  
SALTATE ALLA SENAPE DOLCE € 20

GRILLED PIEDMONTESE VEAL FILLET SERVED WITH SAUTEED POTATOES WITH SWEET  
MUSTARD

# CONTORNI

PATATE CHIPS € 6

INSALATA NIZZARDA/INSALATA CAPRESE DI BUFALA € 14

VERDURE ALLA GRIGLIA

# DOLCI

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE CASERECCE € 14

LOCAL CHEESE SELECTION SERVED WITH HOMEMADE JAM

MILLEFOGLIE CON LEMON CURD GELATO ALLA VANIGLIA E  
LAMPONI FRESCHI € 8

LEMON CURD PUFF PASTRY CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM AND FRESH RASPBERRIES

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 6

FOREST FRUIT CHEESECAKE

TARTARE DI PESCHE CON YOGURT GRECO E AMARETTO  
SECCO DI SARONNO € 6

PEACH TARTARE WITH GREEK YOGURT AND AMARETTO DI SARONNO

TORTA DI RICOTTA E ANANAS CON LA SUA RIDUZIONE € 6

PINEAPPLE AND RICOTTA CAKE

CROSTATA AL CIOCCOLATO CON CONFETTURA DI AMARENE E  
GELATO ALLO YOGURT € 8

CHOCOLATE TART WITH BLACK CHERRY JAM AND YOGURT ICE-CREAM

COPERTO € 4

PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE ALCUNI PRODOTTI

POTREBBERO ESSERE CONGELATI

**BUON APPETITO!**