

"L'Ustaria" Cà dal Rat

dove il gusto ricercato incontra il fascino del lago



LA NOSTRA CUCINA

Antipasti

Prosciutto crudo vigezzo leggermente affumicato con pan brioche e confettura ai frutti di bosco

Lightly smoked vigezzo ham with sweet bread and forest fruit jam

14,00 €

Sformato di catalogna cimata su fonduta al grana e le sue puntarelle

Roman chicory soufflé with grana cheese fondue

14,00 €

Persico in carpione di mele e la sua confettura

Fried perch fillets marinated in apple vinegar served with apple jam

14,00 €

Tartare di tonno con uva e maionese agli agrumi

Tuna tartare with grapes and citrus mayonnaise

18,00 €

Pate' di fegatini di pollo e vitello tonnato con crostone di pane all'aglio orsino e confettura di pere

Chicken liver pâté and veal with tuna sauce served with garlic bread and pear jam

14,00 €

Lo sapevi che?

Gianni Rodari nacque il 23 ottobre 1920 a Omegna, sul lago d'Orta, dove si trova il Parco Rodari a lui dedicato. E' stato uno scrittore, pedagogista, giornalista, poeta e partigiano italiano, specializzato in letteratura per l'infanzia (famoso le sue filastrocche) e i suoi scritti sono oggi tradotti in molte lingue. Ecco una sua poesia:

Il calamaio

Che belle parole
se si potesse scrivere
con un raggio di sole.

Che parole d'argento
se si potesse scrivere
con un filo di vento.

Ma in fondo al calamaio
c'è un tesoro nascosto
e chi lo pesca
scriverà parole d'oro
col più nero inchiostro.



Inquadra il QR Code
e consulta il menu
con il tuo smartphone



Primi piatti

Gnocchetti di patate e radicchio con gorgonzola di novara e pomodorini
Potato and radicchio gnocchi with gorgonzola cheese and tomatoes

18,00 €

Panciotti ripieni di polenta toma e maccagno al burro e salvia
Big ravioli filled with polenta and cheese with sage and butter sauce

18,00 €

Riso cammeo alla zucca e amaretto secco di Saronno
Pumpkin risotto with amaretto

18,00 €

Tagliatelle con pesto di rucola, basilico e noci con julienne di seppia scottata
Tagliatelle with rocket, basil and nut pesto and squid julienne cuts

18,00 €

Spaghetti di pasta fresca alla bagna cauda
Homemade spaghetti with bagna cauda

18,00 €

Coperto 4,00 €

PER UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE
ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Secondi piatti

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con crema di patate e zucca
Veal cheek with potato and pumpkin cream

24,00 €

Trancio di merluzzo fritto in pane panko e Salsa tartara
Panko crusted cod with tartar sauce

24,00 €

Asado di vitello con crauto viola e mele
Asado veal with red cabbage and apple

24,00 €

Pluma iberica alla griglia con peperoni e cipolle brasate
Grilled Iberic pluma pork with bell peppers and braised onions

24,00 €

Trancio di salmone al forno con salsa all'arancio e cipolle rosse in agrodolce
Oven baked salmon with orange sauce and sweet and sour onions

24,00 €

Dolci e formaggi

Selezione di formaggi e confetture caserecce
Local cheese selection served with homemade jam

16,00 €

Strudel di mele con gelato alla crema
Apple strudel with vanilla ice-cream

8,00 €

Crostata di pere e cioccolato al latte
Pear and chocolate tart

8,00 €

Tortino cuore fondente al cioccolato e frutti di bosco
Warm chocolate and forest fruit cupcake

8,00 €

Cre moso alla nocciola e crumble di amaretti
Hazelnut cream with amaretto crumbles

8,00 €

RICORDIAMO CHE È POSSIBILE CONSULTARE IL MENÙ
CON LA LISTA ALLERGENI ALL'INTERNO DEL RISTORANTE.

*"Lustaria"
Cà dal Rat*