

Hors-d'œuvre

Anchois* marinés au vinaigre de riz avec fenouil, poutargue de mullet et quinoa	€ 16,00
Mosaïque de la mer* parfumée aux fruits de la passion et citron vert, salade d'hiver	€ 17,00
Langue de veau épicée et grillée, sauce verte classique, fleurs et gros sel	€ 17,00
Lanières de lapin fermier avec salade d'endives, orange et olives de Taggia	€ 17,00
Tartare de bœuf piémontais « Coalvi » à la mode du Stornello, crème de fromage bleu et radicchio tardif	€ 17,00
Fran de carottes et riz noir avec galette de fromage Parmesan	€ 15,00
Assiette de charcuterie de la vallée Ossola, et légumes à l'huile d'olive en pâte phyllo	€ 16,00

Pâtes, Risotto & Soupe

Pâtes « feuilles d'olivier » au blé brûlé, fanes de navets, fromage straciatella et miettes de taralli	€ 18,00
Gnocchis** de pois chiches, velouté de poivrons et brandade de cabillaud	€ 16,00
Paniscia à la mode du Stornello (soupe typique de la région Novara avec risotto aux haricots) avec riz Carnaroli et ragoût de poisson-chat	€ 16,50
Nouilles-fettuccine aux navets rouges, fromage bleu et noix hachées	€ 16,00
Raviolis* farcis au canard et foie gras de canard, velouté de céleri-rave et chiffonnade de chou	€ 17,00
Spaghetti à la carbonara de citrouille, bacon croustillant et fromage de brebis Pecorino	€ 16,50

Aussi possible à emporter

Couvert Euro 1,50 par personne

*Produits surgelés peuvent être utilisés si des produits frais ne sont pas disponibles

**Les produits ont été transformés dans notre cuisine et peuvent subir une congélation rapide au cours de la transformation

Coté Végétarien

Soupe de légumes au chou noir, patates douces et croûtons de pain	€ 15,00
Chou rouge au four avec balsamique, noix et raisins secs	€ 15,00
Couronne de pâte brick* et légumes, leur crème, tomates séchées et pistaches	€ 15,00
Cardoncelli-champignons au poivre vert	€ 15,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 15,00

Poisson & Viande

Filet de bar, ficassée de crevettes* et artichauts	€ 23,00
Cœur de filet de cabillaud*, crème de pois chiches, tomates séchées et croustillant de chou noir	€ 23,00
Filet d'omble poêlé au beurre noisette, émulsion de raifort et racines colorées	€ 23,50
Poitrine de pintade farcie aux châtaignes et saucisses, fondue légère au fromage Bettelmatt et réduction au vin Prunent, petite tarte aux pommes de terre et artichauts	€ 24,50
Joue de veau* au vin de Gattinara, crème de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge et chips de scorzonera	€ 25,50
Filet de bœuf piémontais Coalvi en cocotte avec épinards à l'ail et sauce Rossini	€ 29,50

Dessert

Bagatelle (trifle) anglaise à la mode du Stornello	€ 8,00
Tarte tatin à la banane et à la muscade avec glace vanille	€ 8,00
Clafoutis tiède aux cerises noires et sa crème fouettée	€ 8,00
Fondant au chocolat noir et fève Tonka, riz soufflé croustillant et caramel liquide au sel Maldon	€ 8,00
Semifreddo à la vanille Bourbon et au gingembre, purée d'ananas à l'anis étoilé	€ 8,00