

Antipasti

<i>Alici* marinate all'aceto di riso con finocchietto, bottarga di muggine e quinoa</i>	€ 16,00
<i>Mosaico di mare* profumato al frutto della passione e lime con misticanze invernali</i>	€ 17,00
<i>Lingua di vitello "drogata" e piastrata, salsa verde classica, fiori e sale grosso</i>	€ 17,00
<i>Sfilacci di coniglio di fattoria con insalatina di puntarelle, arancia e olive taggiasche</i>	€ 17,00
<i>Tartare dello Stornello: manzo piemontese "Coalvi", crema di erborinato e radicchio tardivo</i>	€ 17,00
<i>Sformatino di carote, riso nero e cialdina al parmigiano</i>	€ 15,00
<i>Assortimento di salumi delle valli e sott'oli in cestino di pasta fillo</i>	€ 16,00

Primi piatti

<i>Foglie di ulivo al grano arso con cime di rapa, stracciatella e briciole di taralli</i>	€ 18,00
<i>Gnocchi** di ceci, vellutata di peperoni e brandade di baccalà*</i>	€ 16,00
<i>Paniscia a modo nostro con riso carnaroli e guazzetto di pesce siluro</i>	€ 16,50
<i>Fettuccine alla rapa rossa con crema al blu di grotta e granella di noci</i>	€ 16,00
<i>Ravioli* farciti con anatra e foie gras di anatra, vellutata di sedano rapa e chiffonade di verza</i>	€ 17,00
<i>Spaghettoni alla carbonara di zucca, guancialetto croccante e pecorino</i>	€ 16,50

Angolo Vegetariano

<i>Zuppa rustica di legumi misti con cavolo nero, patate dolci e crostoni di pane</i>	€ 15,00
<i>Cavolo rosso al cartoccio con balsamico, noci e uvetta</i>	€ 15,00
<i>Corona di pasta brick* e verdure, la loro crema e granella di pomodori secchi e pistacchio</i>	€ 15,00
<i>Cardoncello al pepe verde</i>	€ 15,00
<i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate</i>	€ 15,00

Secondi piatti

<i>Filetto di branzino con fricassea di gamberi* e carciofi</i>	€ 23,00
<i>Cuore di filetto di baccalà*, vellutata di ceci, pomodori secchi e cavolo nero croccante</i>	€ 23,00
<i>Filetto di salmerino scottato al burro nocciola, emulsione di rafano e radici colorate</i>	€ 23,50
<i>Petto di faraona farcita alle castagne e salsiccia, fonduta leggera al Bettelmatt e riduzione di Prunent, tortino di patate e carciofi</i>	€ 24,50
<i>Guancia* di vitello al Gattinara, vellutata di patate all'olio evo e chips di scorzonera</i>	€ 25,50
<i>Filetto di manzo piemontese "Coalvi" in casseruola con spinaci all'aglio e salsa alla Rossini</i>	€ 29,50

Dessert

<i>Zuppa inglese dello Stornello</i>	€ 8,00
<i>Tarte tatin alle banane e noce moscata con gelato alla crema</i>	€ 8,00
<i>Clafoutis tiepido alle ciliegie nere con panna montata</i>	€ 8,00
<i>Fondente al cioccolato nero e fave di Tonka, riso soffiato croccante e mou liquido al sale Maldon</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo alla vaniglia bourbon e zenzero, passatina di ananas all'anice stellato</i>	€ 8,00

Possibile anche da asporto

*Servizio e coperto Euro 1,50 a persona
Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato
potrebbero essere surgelati all'origine: *congelato - **abbattuto*

Stornello
RESTAURANT