

Antipasti della Tradizione

Ghiottonerie delle Suocere^{1 3 4 7 9 12}

porzione singola € 19,00

da 2 porzioni in su € 14,00/porz

[Antipasto tipico alla piemontese con selezione di salumi artigianali delle Ns zone, contorni di verdure⁹, lingua con bagnetto^{1 4} peperoni con bagna cauda^{4 7} leggera e bis di formaggi⁷ abbinati con marmellate¹²].

[Contorni e marmellate sono di Ns produzione]

Tagliere Novarese⁸

€ 13,00

[Salam d'la dujà, Fideghina, Zola dolce e naturale]

(glutan free)

Battuta al coltello⁸

con crema pura di Nocciola Gentile del Piemonte IGP (c.a. 150g) € 12,00

(glutan free)

Antipasti di Stagione e specialità

Vitello tonnato alla vecchia maniera^{3 7 9}

€ 13,00

Filetto di salmone marinato al pepe rosa con nido di agretti cotti in cbt con olio all'aglio serviti con finger lime e salsa al sesamo^{4 5 6 8 11}

€ 15,00

“Caciotta” di lupini al limone e curcuma con caponatina estiva di verdure e frutta con cracker di quinoa^{9 13}

€ 14,00

(vegan)

Pane¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸, Grissini fatti a mano, Servizio e Acqua € 3,00

LISTA ALLERGENI

1-Glutine

5-Arachidi

9-Sedano

13-Lupini

2-Crostacei

6-Soia

10-Senape

14-Molluschi

3-Uova

7-Latte e derivati

11-Semi di sesamo

4-Pesce

8-Frutta secca

12-Solfiti

Primi Piatti della Tradizione e i Classici 2 Suocere

Paniscia Novarese ^{7 9 12}	€ 16,00
Agnolotti di brasato alla Piemontese ^{1 3 7 9 12}	€ 14,00
Ravioli delle Suocere ^{1 3 7} [sfoglia dei ravioli con acqua e farina, rosolati al burro e salam della Duja]	€ 14,00
Riso Nerone Novarese con Gamberoni sfumati al Passito Piemonte e Zola ^{2 7 12}	€ 15,00

Primi Piatti di Stagione e gli Sfiziosi delle 2 Suocere

Plin ripieni al coniglio alla ligure, su crema di carote alla curcuma e finocchietto, cialdina di olive taggiasche e pinoli tostati ^{1 3 9 12}	€ 17,00
Omaggio a "suocera" CIA Bigoli trafileti al bronzo saltati con pane burro e acciughe, con gocce di crema all'aglio arrostito al latte e polvere di peperoncino ^{1 3 4 7}	€ 13,00
Gnocchetti di polenta saltati con ragù primavera con gocce di curry verde e latte di cocco ^{9 12} (Vegan)	€ 15,00

Il Carnaroli (senza glutine) Riserva 12 mesi "Cascina Rizzotti" € 16,00

- + Risotto con crema di asparagi, asparagi croccanti al sesamo e tartufo nero estivo sott'olio^{7 9 11 12}
- + Risotto con crema di fragole al moscato, crema di pecorino e gocce di pesto di menta^{7 9 12}

N.B. Tutte le paste sono di Ns produzione prodotte con farine integrali o non raffinate.

Senza conservanti ed addizionali chimici.

Pane^{1 6 7 8 12}, Grissini fatti a mano, Servizio e Acqua € 3,00

Secondi Piatti Classici (serviti con patate al forno)

Tagliata di Manzo Tricolore (soncino, grana e pomodorini ciliegino) ⁷	€	19,00
Tagliata di Manzo allo Zola e Noccioline del Piemonte ^{7 8}	€	20,00
Tagliata al Bacon Croccante Speziato Piccante ¹²	€	21,00
Battuta al coltello di Angus con asparagi zabajone salato ^{3 7 12}	€	21,00

Secondi Piatti di Stagione e gli Sfiziosi delle 2 Suocere (piatto completo senza contorno aggiuntivo)

Coppa di maialino da latte cotta a bassa temperatura, panata con carbone vegetale servita con pere marinate al pepe ^{1 12}	€	20,00
Rollè di coniglio disossato ripieno con pomodori secchi e timo servito con peperoni alle tre maniere ^{7 12}	€	24,00
Filetto di baccala bardato con zucchine su crema di pisello alla menta e panna acida ^{4 7}	€	22,00
Tatary di tofu speziato con salsa di miso con verdure croccantine ^{6 8 9 11} (vegan)	€	15,00

Contorni Extra

Verdure del giorno	€ 4,00	Verdure Grigliate	€ 8,00
--------------------	--------	-------------------	--------

Dolci di Ns produzione

Dolci della Nuora ^{1 3 7 8}	€ 5,00 / € 6,00
Sorbetto artigianale al cucchiaino, gelateria Puà di Pernate	€ 5,00

N.B. Tutti i prodotti serviti sono di nostra produzione, taluni prodotti subiscono un processo di abbattimento di temperatura per la conservazione, secondo le norme HACCP in vigore nella regione Piemonte.

Menù Degustazione del Territorio [min 2 persone]

€32,00/pax

Tagliere Novarese

Battuta al coltello

Paniscia

Agnolotti

Menù Degustazione 2S [min 2 pers.]

€37,00/pax

Ghiottonerie delle Suocere

Primo (a scelta dalla carta)¹

Secondo (a scelta dalla carta)¹

Nota 1

I piatti possono essere scelti dall'intera carta (salvo eccezioni).

Le portate scelte devono essere uguali per un minimo di Due Persone.

N.B.

Per "degustazione" si intendono porzioni ridotte rispetto a quelle previste per la scelta del singolo piatto.

Pane, Grissini fatti a mano, Servizio e Acqua € 3,00

INTOLLERANZE ALIMENTARI

Porre attenzione agli apici indicanti gli allergeni e chiedere al personale di sala maggiori dettagli