



## APERITIVO Aperitif with chips

Spritz € 7,00

Bicchiere di prosecco € 5,00

Analcolico alla frutta € 6,00

## ANTIPASTO

Starter, Vorspeise, Entrée

**L'antipasto Bocciolo di pesce** € 18,00

Assorted appetizer of house, Verschiedene Vorspeisen des Hauses, assortiment de hors-d'oeuvre

**L'affettato delle valli Ossolane con le tome nostrane** € 13,00

Ossola's cold cuts with local cheese, Gemischter Aufschnitt mit regionalem Käse, charcuterie mixte avec fromage

**Muffin di patate con fonduta di toma del Mottarone \*** € 12,00

Potato muffins with Mottarone Toma cheese fondue, Kartoffel Muffins mit Mottarone Toma Käse Fondue, Muffins de pommes de terre avec fondue au fromage Toma du Mottarone

**Il patè di fegato fatto in casa con il pane alle spezie e mele caramellate\*** € 10,00

Pie with home-made bread and candy apples, pâté avec pain de ménage et pommes caramélisées, Fleischpastete mit Hausbackenes Brot und karamellisierte Apfel

**Il pesce persico in carpione con verdure\*** € 12,00

Marinated perch with vegetable, perche marine avec des legumes, Mariniertes Barsch mit Gemüse

**La Battuta di Fassona Piemontese \*** € 20,00

Beef tartare, tartare de boeuf, Rindertartare

Il cocktail di gamberetti in sala rosa € 10,00

Il vitello tonnato € 10,00

La caprese € 10,00

Le bruschette assortite € 7,00

\*il prodotto potrebbe essere surgelato



## PRIMI PIATTI

First dish, Erster Gang, premier plat

<u><i>I ravioli al persico e mandorle al burro e salvia</i></u>	€ 15,00
Ravioli with Perch, almonds and butter, Rvioli mit perch und butter, Ravioli avec du perche et beurre	
<u><i>Gli gnocchi fatti in casa al ragù Piemontese</i></u>	€ 13,00
Gnocchi house made with ragù, gnocchi selbstgemacht mit ragù Gnocchi de la maison avec ragù	
<u><i>Le tagliatelle gamberetti e zafferano</i></u>	€ 12,00
Pasta with safran sauce and shrimps, Garnelen und Safran Nudeln, nouilles aux crevettes et safran	
<u><i>Il risotto al radicchio e toma del Mottarone min 2 persone</i></u> ( 12,00 euro per persona )	€ 24,00
Rice with red chicory and local chees, Reis mit Radicchio und chese, Riz avec chicorée rouge et fromage de la region	
<u><i>Il risotto al prosecco e persico min 2 persone</i></u> ( 14,00 euro per persona)	€ 28,00
Rice with Prosecco, Perch and almonds Reis mit Prosecco, Barsch und Mandeln Riz avec Prosecco, perche et amandes	
<u><i>Il minestrone di verdure</i></u>	€ 10,00
Vegetable soup, soupe aux legumes, Gemusesuppe	
<u><i>Le lasagne alla bolognese</i></u>	€ 9,00



## SECONDI PIATTI DI PESCE

Fish of the day, Fisch des Tages, poisson du jour \* il prodotto potrebbe essere surgelato

**La grande grigliata di pesce min 2 persone** ( 25,00 euro per persona) € 50,00  
The big fish grill, der große, fischgrill, le grand grill de poisson

Il pesce del giorno alla griglia:  
(a seconda della disponibilità)

**L'Orata o il branzino** (Gilthead, Goldbrasse, Daurade) € 16,00

**La trota** (trout, Forelle, truite) € 16,00

**il pesce persico al burro** € 18,00

fried With butter, Barsch mit Butter  
, perche avec du beurre

## SECONDI PIATTI DI CARNE

Second of meat, Zweiter Fleischgang, deuxième viande

**Il Filetto Alla Piastra** € 18,00

Piedmont beef filet grilled, Rinder filet gegrilt, filet de boef grille

**Il Filetto Al Pepe Verde** € 19,00

Piedmont beef fillet pepper sauce, Rinder filet mit grünem Pfeffer, filet de boef piemontais au poivre vert

**Il Nodino Di Vitello Ai Funghi Porcini** € 17,00

Fillet with mushrooms, Rinder Filet mit Pilzen, Filet de boef aux champignons

**Il Filetto Al Tartufo** € 22,00

Piedmont beef filet with truffle sauce, Rinder Filet mit trüffel, Filet de boef piemontais aux truffe

**Il Filetto Al Barolo** € 22,00

Piedmont beef filet with Barolo sauce, Rinder Filet mit Barolo sauce, Filet de boef piemontais aux Barolo

**La Tagliata Di Manzo In Crosta Di Pane Al Rosmarino** € 18,00

Entrecote beef with butter rosemary and bread, Rinder filet mit Rosmarinbutter und Brot  
,entrecote de boef avec romarin beurre et pain

## CONTORNI

Side dishes, Beilagen, contours

**Le patatine fritte** € 4,50

**Le verdure alla piastra** € 4,50

**L'insalata mista** € 4,50

## I FORMAGGI ( Cheese, Käse, fromage )

**Degustazione i formaggi locali** € 9,00

Local cheese assortment, Lokales Käse-Sortiment, degustation de fromage

**Il grande tagliere di formaggi locali con le nostre marmellate e il miele del Bocciolo**  
€ 15,00

Local cheese board with our made jams and honey, Lokale Käse Platte mit unseren hausgemachten Marmeladen,  
Couper des fromages locaux avec nos confitures maison