

Per cominciare€ 16,00

Assaggi di pesce del Lago Maggiore

3, 4, 7, 8, 9, 10

*Tartare di salmone alla Granny Smith,
avocado e maionese all'aglio nero*

4, 7, 10

*Insalata di polpo con
punte d'asparagi di Cantello in agro*

14

*Fiori di zucca ripieni al pesce del
Lago con su crema di zucchine*

4, 7

*Arrosticino d'anatra alle
ciliegie, balsamico e Bacio di Vararo*

*Tortino di ricotta e melanzane, pappa al
pomodoro e cannolo alla bufala*

(1) 7

le nostre paste€ 15,00

*Cannelloni di trota bianca su crema di
piselli e gocce di peperoni*

1, 3, 7

Agnolotti "all'OSS BUS" con midollo

1, 3, 7, 9

*Gnocchi di patate ed ortiche ripieni di
Taleggio al ragù bianco di vitello*

1, 3, 7

*Linguine in casseruola al
pesce spada e bottarga*

1, 3, 7, 9

*Carnaroli al pesce persico ed albicocche con
polvere di liquirizia 4, 9 min 2 ps.*

Acqua e terra € 23,00

*Zucchina bombetta al pesce di lago,
pesto aglio orsino e noci*

4, 7, 8

Storione su crema di bufala e basilico

4, 7

Il tonno è tonnato

3, 4, 10

Polpo arrosto con Chimichurri

14

Faraona disossata ai cipollotti

(7)

*Medaglioni di coniglio di Carmagnole ai
pomodori secchi ed olive di Taggia*

(7)

Tartare di manzo alla francese

3, 10

“ la boca l'è minga straca se la sent mia de vaca ”

*Degustazione di formaggi erborinati con
il mio miele e confettura € 16,00*

7

I nostri dolci....€ 7,00

Servizio e coperto € 3,00

*Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi,
6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi sesamo,
12 anidrite solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi*

*Il pesce servito crudo è stato bonificato con abbattimento a -20° conforme al
reg. (CE) 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettura D punto 3*