

.....dalle farine del nostro sacco.....

Piatto storico dal 2001

Gli jazzini all'anzaschina

straccetti di pane con battuto di scalogno, pancetta e formaggio della valle
Hausegemacht brötteig mit schalotte, bacon und toma Käse
Strip of bread with battered shallot and local toma cheese

(A B C)

€ 13,00

I tagliolini freschi ai funghi porcini *

Frische Nudeln mit steinpilzen
Fresch tagliolini pasta with porcini mushrooms

(A B C)

€ 13,00

Gli gnocchi di patate al ragù di faraona

Kartoffelgnocchi mit Perlhuhnragout
Little potato dumplings with guinea fowl ragù

(A B)

€ 13.00

I tagliolini in carbonara di salmerino e pinoli

Hausegemacht nudeln am carbonara vom saibling forellen
und pienienkernen
Homemade noodles on the carbonara of the saibling trout and pine nuts

(A B C D)

€ 13.00

**I ravioli di anatra con pesto di zucchine, speck d'anatra
affumicato e pomodorini**

duck-filled ravioli on courgette pesto
Enten-Ravioli auf Zucchinipesto

(A B C D)

€ 13,00

*

* nell'impossibilità di reperire il prodotto fresco, verrà usato congelato
unable to find the fresh product, it will be used frozen
im Falle, dass die Steinpilze frisch nicht erhältlich sind, wird auf Tiefkühlpilze zurückgegriffen

...la compagnia delle carni.....

Piatto storico dal 2001

Lo z'Makanà Stube Teller

Filetto di manzo su crespellina di parmigiano ristretto al barolo e aceto balsamico
Rindsfiletan parmisan crêpes mit Barolo und balsamic Vinegar sauce
Beef fillet in a parmisan cheese basket with barolo wine, balsamic vinegar sauce

(B) € 26.00

Il filettino di maialino con salsa di prugne al sidro

Schweinefilet mit Apfelwein-Pflaumensauce
The pork fillet with plum sauce with cider

€ 22.00

La carne del giorno alla piastra

gegrilltes tages fleisch
grilled meat of the day

(B per le verdure) € 22/25,00

Il petto d'anatra su crema di cipolle

Entenbrust auf Zwiebelcreme
duck breast on onion cream

(H) € 24,00

I piatti sono accompagnati da patate e verdure

All dishes are accompanied with our potatoes and vegetables
Die gerichte werden mit unseren Kartoffeln und Gemüse begleiten

.....presi per la gola.....

La composizione di formaggi di capra

A selection of goats cheese
Die Ziegenkase

€ 15.00

La tavolozza di formaggi dell'Ossola

A selection of local cheese
Die Käse von Ossola Tal

€ 15.00

Le nostre composizioni saranno accompagnate da frutta fresca di stagione, mieli, mostarde e composte di frutta

Our cheese plates are accompanied with fresh fruit of the season, honey, chutneys and jams

Zu unseren Kompositionen reichen wir frisches Obst der Saison, Senfrüchte (Mostarde) sowie Obstkompott

.....Dulcis in fundo.....

dolci con variazioni del giorno

Assortments of desserts with variations of the day
täglich wechselnde dessert

€ 8.00