

.....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)

( A B C ) € 13,00

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

(A B C D) € 13,00

**Gli gnocchi di patate con ragù di coniglio**

(A B ) € 13.00

**La zuppa di ceci con croccante di pesce di lago e fiume**

( A ) € 13,00

**I tagliolini freschi su crema di spinaci, la burrata e le acciughe del Cantabrico**

( A B ) € 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

( B) € 27.00

**Il filettino di maialino con sesami, miele e agrumi**

( D) € 22.00

**La carne del giorno alla piastra**

( B per le verdure) € 22/25,00

**Il petto d'anatra con salsa di cipolla rossa**

( B per le verdure) € 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**

€ 15.00

**La tavolozza di formaggi dell'Ossola**

€ 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