

Filo Fieno

cucina rurale

- Le tagliatelle fatte in casa crema di topinambur
salicornia zucca e castagne € 15
Homemade tagliatelle with topinambur emulsion, samphire,
pumpkin and chestnuts
- I tortelli di zucca e amaretto al burro e salvia € 16
Tortelli with pumpkin and amaretto drizzed with sage butter
- La pasta e fagioli € 14
Pasta with beans
- Gli gnocchetti di pane bianco, bagna cauda e porro fritto € 15
White bread dumplings with bagna cauda and fried leek
- Le chicche di polenta, fonduta pomodoro e olive crusche € 16
Polenta chicche with tomato fondue and olives
- Gli agnolini della tradizione in brodo € 16
traditional agnolini (filled pasta) with broth

acquadolce

- € 16 La trotella marinata con crema acida
Trout marinated with sour cream
- € 16 Il Merluzzo mantecato con polenta
Creamed cod fish with Polenta

prateria

- € 18 **La Pioda:** affettati formaggi dop sottaceti oli e mostarde fatti in casa
mixed charcuterie and cheese selection, pickels, oils and chutneys
- € 15 L'orticello invernale al vapore croccante ed essicato
Crunchy and dried steamed winter vegetables
- € 19 Il Bollito misto e le sue guarnizioni
"Bollito misto" (selection of braised meats with garnishes)
- € 18 La Cassoeula e polenta
"Cassoeula" with polenta
- € 18 Il coniglio in porchetta e il riso al salto
Rabbit and sautéed rice

dolci fatti in casa

- La zuppa inglese € 8
Il bunet tradizionale € 8
Lo zabaglione € 9

*Birre artigianali prodotte
con acqua sorgente delle Alpi*

Val Bognanco

Val Sesia

*Selezione di vini Piemonte
bio
e biodinamici*

amari e cordiali

*Coperto/table service 3 €
Wifi: Ristorante - Password: Bulldog23*