

Punti di Vista

Antipasti



Primi



Secondi



LAGO

14

Petali di trota, lavarello, alborelle e verdure
in tempura con salsa agrodolce

LUCCIO PERCA

18

arrostito, salsa al finocchietto, zucchine alla
menta e patate bollite

MARE

18

Trancio di Ombrina agli agrumi, spinacino
fresco e salsa agli agrumi

Dessert



Bevande



Punti di Vista

Antipasti

Primi

Secondi

Dessert

Antipasti

POLPO

18

Granfie di polpo* arrostito su crema di carote e zenzero con pak choi al sesamo

FILETTI DI TROTA

11

salmonata marinati al lime e zenzero, insalatina di mela verde e chips di polenta

TARTARE

12

di spinacino di manzo piemontese, pan brioche, nocciola e cioccolato

Primi

POLPO

18

Granfie di polpo* arrostito su crema di carote e zenzero con pak choi al sesamo

FILETTI DI TROTA

11

salmonata marinati al lime e zenzero, insalatina di mela verde e chips di polenta

TARTARE

12

di spinacino di manzo piemontese, pan brioche, nocciola e cioccolato



Primi

FUSILLI	12
alla barbabietola su crema di piselli, olio alle acciughe e pinoli tostati	
CINGHIALE	14
Rigatoni* all'uovo al ragù di cinghiale*, olive taggiasche e pecorino romano	
TORTELLI	15
verdi ripieni di baccalà mantecato su vellutata di patate e crumble di olive	
CHITARRA	14
Chitarrelle* di segale ai funghi, stracciatella di bufala e mandorle tostate	
GNOCCHI DI CASTAGNE	14
Chitarrelle* di segale ai funghi, stracciatella di bufala e mandorle tostate	
RISOTTO	15
con gamberi* e melograno (ordine minimo 2 porzioni)	

Antipasti

POLPO	18
Granfie di polpo* arrostito su crema di carote e zenzero con pak choi al sesamo	
FILETTI DI TROTA	11
salmonata marinati al lime e zenzero, insalatina di mela verde e chips di polenta	
TARTARE	12
di spinacino di manzo piemontese, pan brioche, noccia e cioccolato	
VITELLO	13
marinato ai mirtilli su letto di misticanza e gnocchetti di pane all'herba cipollina	
FORMAGGI	12
Ossolano, Toma del Mottarone, Gorgonzola, Capra serviti con chutney di mele, miele e albicocche disidratate	
VELLUTATA DI ZUCCA CON FINFERLI	8
Un classico preparato con la ricetta tradizionale e un tocco di originalità	
CAESAR SALAD VEGETARIANA	9
Lattuga romana, grana, cavolfiore viola pomodori secchi, salsa Caesar	

Secondi di Carne		Secondi di pesce	
TAGLIATA	19	LAGO	14
Tagliata di manzo piemontese, broccoli spadellati, patate e salsa al vino rosso		Petali di trota, lavarello, alborelle e verdure in tempura con salsa agrodolce	
AGNELLO	22	LUCCIO PERCA	18
Carrè di agnello* alla provenzale, composta di rabarbaro e patate al timo		arrostito, salsa al finocchietto, zucchine alla menta e patate bollite	
PINKO PANKO	20	MARE	18
Fesa di vitello farcita con la toma, impanata con pane panko e servita con patate al rosmarino e fungo cardoncello		Trancio di Ombrina agli agrumi, spinacino fresco e salsa agli agrumi	
GALLETTO	14	Hamburger	
Galletto nostrano, bagnetto della nonna e patate al rosmarino		PIEMONTE	15
FILETTO DI MAIALE	18	Panino bianco*, hamburger di manzo (250gr.), lollo verde, pomodoro, cipolla caramellata, toma del Pepp e mayo. Servito con patatine fritte skin on	
cotto a bassa temperatura servito su salsa ai funghi con crocchette di patate casalinghe e spinacino fresco ripassato in padella		PULLED PORK	13
OSSOBUCO DI VITELLO	16	Panino bianco*, maiale sfilacciato, cavolo cappuccio, dressing al lampone. Servito con patatine fritte skin on* e jalapenos fritti	
con gremolada servito con risotto giallo alla milanese		HAMBURGER AL SALMONE	16
“650”	25	Panino nero*, hamburger di salmone, salsa guacamole, rucola, cetriolo e pomodorini confit. Servito con patatine fritte skin on	
Costata di manzo* da 650 gr. alla griglia con sale alle spezie. Servita con verdure alla griglia e patate al rosmarino			