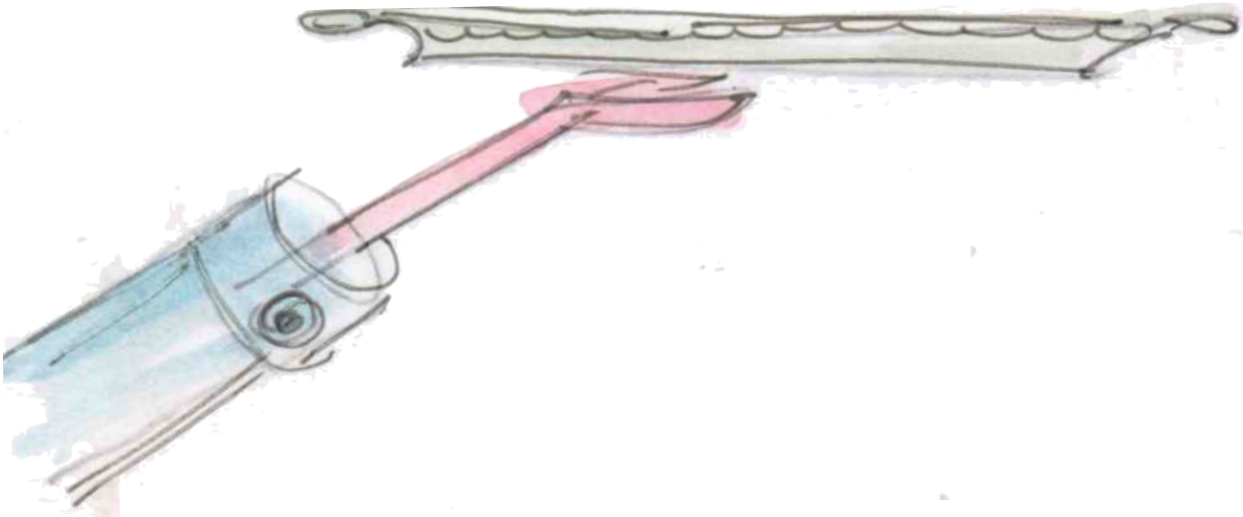
La Bussola

CITTIGLIO

Menù alla Carta



Dal 1976 una passione di famiglia.

Le origini della famiglia, da parte di mamma
emiliane e di papà piemontesi, hanno così
influenzato la cucina e il menù con piatti della
tradizione di queste due regioni.

Nella Carta che vi proponiamo ora, anche la
passione del nostro Chef:
avere le "mani in pasta" e il Mare.

Il Viaggio culinario passa dalle Onde, attraverso
la Pianura, fino al Bosco.

Lasciatevi trasportare ...

una piccola attenzione...
comunicate eventuali allergia o intolleranze così da poter consigliervi al meglio o
sostituire gli ingredienti

per intolleranze al glutine informateci,
così da portare pane o altro, ad hoc per voi

*per il pescato: nel fine settimana sempre fresco, gli altri giorni potrebbe essere congelato

Stagionalità

AUTUNNO

Salmone marinato all'aneto
con pane bruschettato e riccioli di burro (1, 4, 7) €20
Salmon marinated in dill, toasted bread and butter

Tartare di fassona con tartufo nero (3, 4, 10) €22
Fassona tartare with black truffle

Risotto alla zucca e scaglie di parmigiano (7, 12)
minimo per due persone *€18*
Risotto with pumpkin and parmesan shavings ***minimum for two people***

Risotto al tartufo nero (7, 12) **minimo per due persone** €25
Risotto with black truffles ***minimum for two people***

Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini (1, 3, 6, 7, 10) €20
Home made Tagliatelle with porcini mushrooms

Tagliolini all'uovo fatti in casa
con tartufo nero (1, 3, 6, 7, 10) €22
Homemade egg tagliolini with black summer truffle

Tortino di patate con scaglie di tartufo nero (1, 3, 7) ... €22
Potato tart with shavings of black truffle

Tagliata di manzo con porcini trifolati €30
Beef filet with sautéed porcini mushrooms

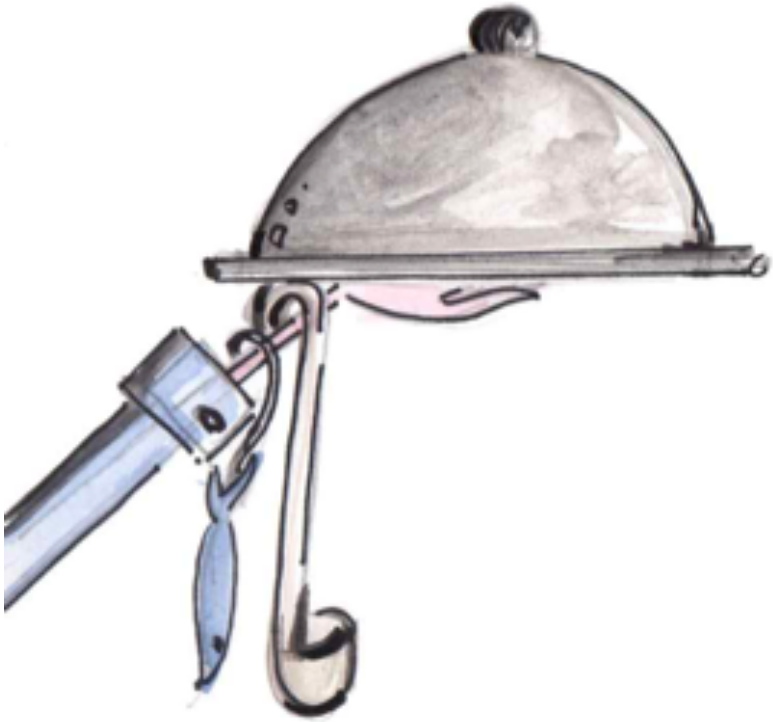
Gli Antipasti

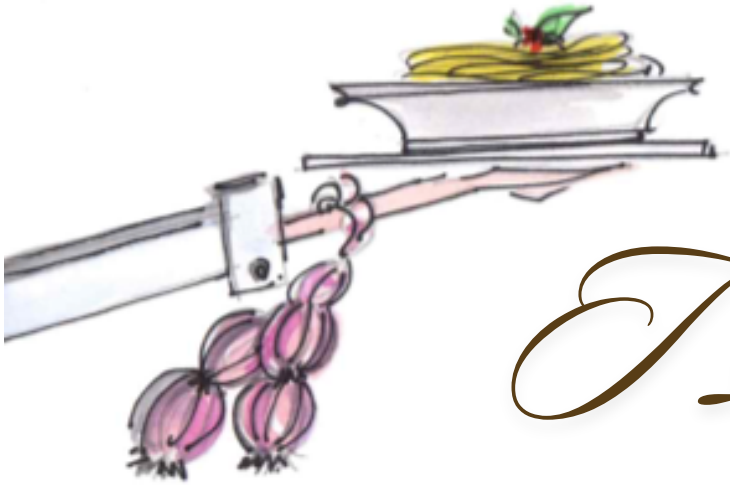
Carpaccio di Fassona Piemontese
con Rucola e Grana *(7)*..... €17
Carpaccio of Fassona Piemontese with Rocket and Parmesan

Gnocco Fritto con Prosciutto Crudo di Parma
Miele e Noci *(1, 8)* €15
Gnocco Fritto with Parma Raw Ham, Honey and Walnuts

Nelle Mani dello Chef * (2, 4, 9, 14)
Antipasto Misto di Pesce €22
In the Hands of the Chef - Mixed Fish

Scampi crudi (3 pezzi)
con Olio EVO, Sale e Pepe *(2, 4)* €12
Raw Scampi with EVO Oil, Salt and Pepper (3 Pieces)
Possible Addition: €4 per piece





I Primi

DALLA TERRA

Risotto ai Funghi Porcini *(7)* €18
Porcini Mushroom Risotto
****minimo per due persone****

Piccoli Gnocchetti
Zafferano e Semi di Papavero *(1, 7)* €14
Small Potato Gnocchi with Delicate Saffron Cream and Poppy Seeds

Ravioli Caserecci alla Piemontese *(1, 3, 7)* €16
Homemade Ravioli Piemontese Style

DALLE ONDE

Spaghetti allo Scoglio**(1, 2, 4, 14)* €18
Spaghetti allo Scoglio with mixed fish*

Fettuccine di Pasta Fresca al Salmone *(1, 3, 4, 7)* €16
Fresh Pasta Fettuccine with Salmon

Ravioli di Cernia con Sughetto di Gamberi e Calamari
(2, 3, 4, 8) €18
Grouper Ravioli with Shrimp Sauce and Squid

I Secondi

DALLA TERRA

Tagliata di Filetto scaloppata al Rosmarino €22
Rosemary Escalloped Filet Cut

Orecchia di Elefante
con Rucoletta e Pomodorini *(1, 3)* €25
Orecchio di Elefante (cotoletta) with Arugula and Cherry Tomatoes

Coppa di Maialino Arrosto
con i suoi Accompagnamenti €18
Roast Pork Cup with its Accompaniments

Tortino Vegetariano su Fonduta (1, 3, 7) €13
Vegetarian Flan on Fondue

DALLE ONDE

Gran Fritto Misto di Mare* *(1, 2, 4, 14)* €23
Fried fish

Filetto di Branzino alla griglia* *(4)* €20
*Baked Sea Bass Fillet **

Gamberi alla Griglia* *(4)* €20
*Grilled Shrimp **

per accompagnare...

Giardino di Verdure Grigliate €8
Grilled Vegetable Garden

Patate Saltate €5
Sautéed Potatoes

I Dolci

Il Nostro Monte Bianco di Gelato

Gelato artigianale al Fior di Latte con Cioccolato Caldo, Zabaione, Frutti di Bosco caldi

minimo per 4 persone *(7)* .....€9 per persona

Our White Mountain of Ice Cream: Artisan Fior di Latte Ice Cream with Hot Chocolate, Eggnog, Hot Berries - minimum for four people; price is per person

Gelato artigianale al Fior di Latte con Guarnizione

Cioccolato O Zabaione O Frutti di Bosco caldi (7) €7

Artisan Fior di Latte Ice Cream with Topping - Chocolate / Eggnog / Berries

Carpaccio di Ananas €7

Pineapple Carpaccio

Panna Cotta (7) €7

Crème Caramel (3, 7) €7

Chiedi il Dolce del Giorno €7

Ask for Dessert of the Day

Beverage

Acqua naturale e gasata microfiltrata €3
Microfiltered natural and sparkling water

Acqua naturale e gasata in vetro €3,50
Still and sparkling water in glass

Bibite in lattina €3,50
Soft drink

1/4 di vino della casa (Rosso o Bianco) €4
1/4 house wine (Red or White)

1/2 di vino della casa (Rosso o Bianco) €6
1/2 house wine (Red or White)

Spritz €5

Amari €4
Bitters

Grappa €5
Schnapps

Grappa barricata €6

I nostri Vini

IN COLLABORAZIONE CON
ENOTECA WINE CORNER, CITTIGLIO

B: VINO BIANCO
R: VINO ROSSO

Champagne

Neret Vely

ODE A LA VIE pinot meunier, 12,50° €55

CABOTINE chardonnay – pinot meunier, 12,50° €58

Piemonte

Bruna Grimaldi

LANGHE ARNEIS DOC, 13° (B) €23

BARBERA D'ALBA Sup. SCASSA, 14,5° (R) €25

NEBBIOLO D'ALBA DOC BONUREI, 13,50° (R) €27

BAROLO CAMILLA DOCG, 14,50° (R) €47

Cascina Fontana

DOLCETTO, 12,50° (R) €24

Fiorenzo Nada

BARBARESCO, 14,50° (R) €53

Walter Massa

DERTHONA TIMORASSO, 14° (B) €39

Veneto

Corte Figaretto

VOLPOLICELLA, 13°(R) €20

VALPOLICERRA RIPASSO SUPERIORE ACINI AMENI, 14°(R) ... €28

AMARONE DOCG BROLO DEL FIGARETTO, 16,50°(R) €53

Le Manzane

PROSECCO SUPERIORE BRUT/EXTRA DRY, 11,5° €20 €5

CUVEE PRIMA STILLA BRUT, 11,5° €15

Alto Adige - Trentino

Michela Carlotto

PINOT NERO DOC, 14,50°(R) €43

LAGREIN RISERVA, 14°(R) €35

Kofererhof

VALLE ISARCO SILVANER, 13,50°(B) €29

VALLE ISARCO KERNER, 13°(B) €32

Unterganzer Josephus Mayr

CHARDONNAY, 13,50° (B) €33

SAUVIGNON, 14° (B) €33

Waldgries

PINOT BIANCO ITOS RISERVA, 14°(B)..... €42

SAUVIGNON MYRA DOC, 14°(B)..... €33

S.MAGDALENA CLASSICO , 13,5°(R) €27

Revi

TRENTO DOC dosaggio zero, 12,50° (B) €45

Lombardia

La Rifra

LIBIAM LUGANA, 13°(B) €20 €5

CABERNET SAUVIGNON GARDA DOC, 13,50° (R) €18

Cascina san Pietro

FRANCIACORTA BRUT, 12,50° €39

Mirabella

FRANCIACORTA SATEN, 12,50° €42

FRANCIACORTA ROSE, 12.50° €42

Toscana

Pietranova

CASA AL PIANO BOLGERI 13,50°(R) €29

Valle delle corti

LO STRANIERO, 14°(R) €20

CHIANTI CLASSICO, 14° (R) €33

Fattoi

ROSSO DI MONTALCINO, 14,50°(R) €33

BRUNELLO DI MONTALCINO, 14,50°(R) €55

Il resto di Italia

Sartori (Marche)

PECORINO, 13,50°(B) €22

PASSERINA, 12,50°(B) €20

Nicola Ferri (Puglia)

MORA DI CUTI ROSSO Primitivo e Sirah, 14,50°(R) €19 €5

PURPUREUS primitivo, 15° (R), ... €23

Torre Oriente (Campania)

SIRIANA taburno falanghina, 14,00°(B) €19

Cantine di Marzo (Campania)

GRECO DI TUFO 13°(B) €24

Binza e su re (Sardegna)

VERMENTINO 14,50°(B) €32

ISOLA DEI NURAGHI 15°(R) €34

Donna fugata (Sicilia)

DAMARINO 11,50°(B) €19

LUCIDO 13° (B) €23

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing Gluten

2. Crostacei e Prodotti a base di Crostacei
Shellfish and Shellfish Products

3. Uova e Prodotti a Base di Uova
Egg and Egg Products

4. Pesce e Prodotti a Base di Pesce
Fish and Fish Products

5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi
Peanuts and Peanuts Products

6. Soia e Prodotti a Base di Soia
Soy and Soy Products

7. Latte e Prodotti a Base di Latte
Milk and Milk Products

8. Frutta a Guscio
Dried Fruit

9. Sedano e Prodotti a Base di Sedano
Celery and Celery Products

10. Senape e Prodotti a Base di Senape
Mustard

11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Sesamo
Sesame Seeds and Sesame Products

12. Anidride Solfosora e Solfiti in Concentrazioni
Sulfur Dioxide and Sulphites in Concentrations

13. Lupini e Prodotti a Base di Lupini
Lupins and Lupins Products

14. Molluschi e Prodotti a Base di Molluschi
Shellfish and Shellfish Products

*may be frozen