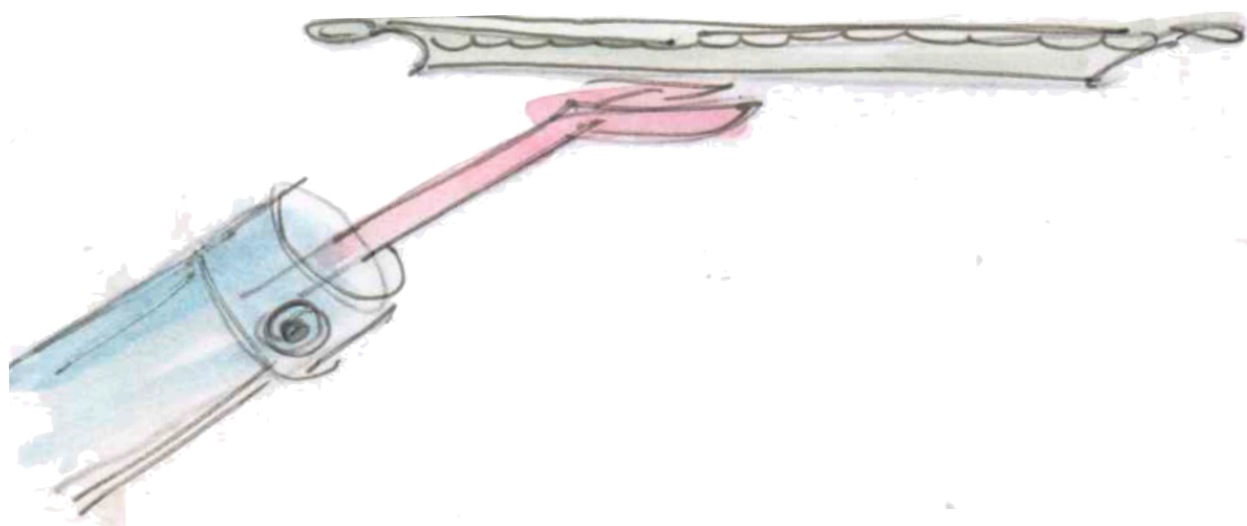


La Bussola
CITTIGLIO

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...

comunicare eventuali allergia o intolleranze così da poter consigliarvi 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

Since 1976 a Family Passion ...

The family's origins, on the part of mom from Emilia and dad from Piedmont, have thus influenced the cuisine and menu with traditional dishes from these two regions.

Our Chef's passion is also in the Menu we are now proposing:
Having his “hands in pasta” and the Sea.

The Culinary Journey goes from the Waves,
across the Plains, to the Woods.

Be Amazed



Communicate any allergies or intolerances
so we can best advise you or substitute ingredients



For gluten intolerances let us know,
so we can bring bread or other, ad hoc for you



*for the catch: on weekends always fresh, other days it may be frozen



Stagionalità

INVERNO

Tartare di fassona con tartufo nero €20

Fassona tartare with truffle

Risotto Barolo e fonduta (7, 12) €18

Risotto with Barolo wine and fondue

****minimo per due persone****

Risotto al tartufo nero invernale (7, 12) €22

Risotto with black truffles

****minimo per due persone****

Risotto nebbiolo e gorgonzola (7, 12) €18

Risotto with nebbiolo wine and gorgonzola

****minimo per due persone****

Tagliolini all'uovo fatti in casa con tartufo nero (1, 3, 6, 7, 10) €20

Homemade egg tagliolini with black truffle

Gnocchetti gratinati al forno (1, 3, 7, 6, 10) €14

Baked gnocchetti gratin

Tagliata di manzo con tartufo nero €32

Beef tagliata with black truffle

Uovo all'occhio di bue con scaglie di tartufo nero

su toma d'alpeggio (3, 7) €20

Fried egg with summer truffle shavings on alpine toma cheese



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

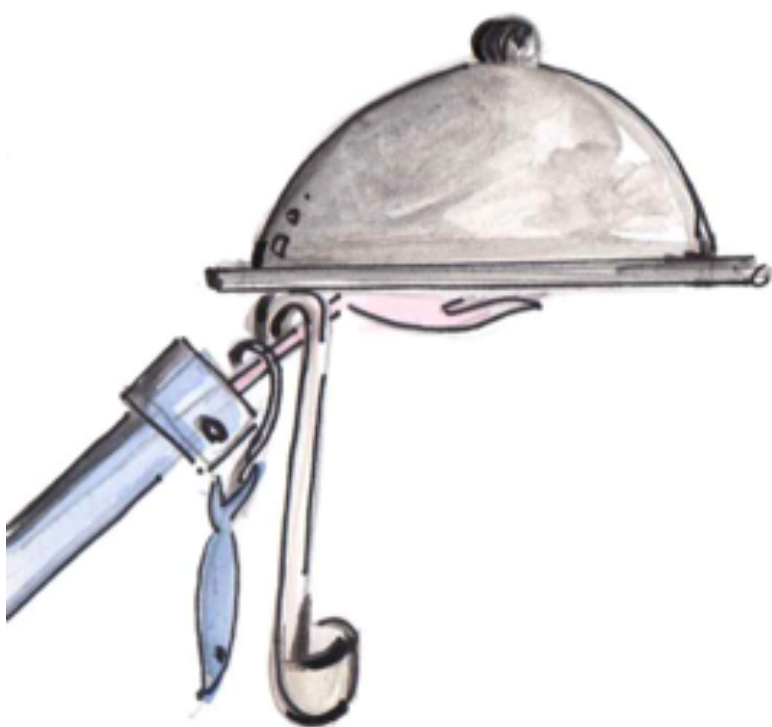
In the Hands of the Chef - Mixed Fish

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 Ruculetta 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 Brace o al forno* (4) €20
*Grilled 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

IDolci

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

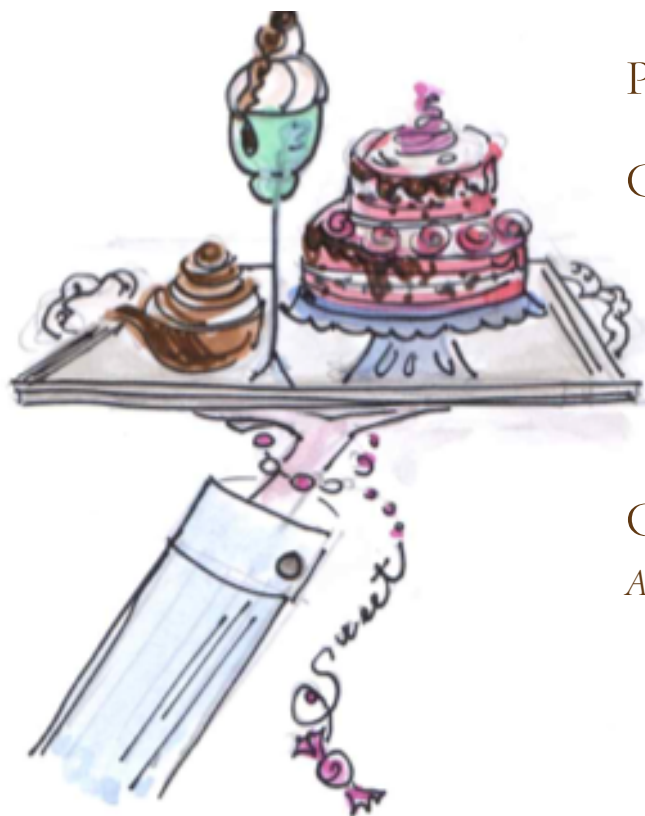
Gelato artigianale al Fior di Latte con Guarnizione

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 Solforosa 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