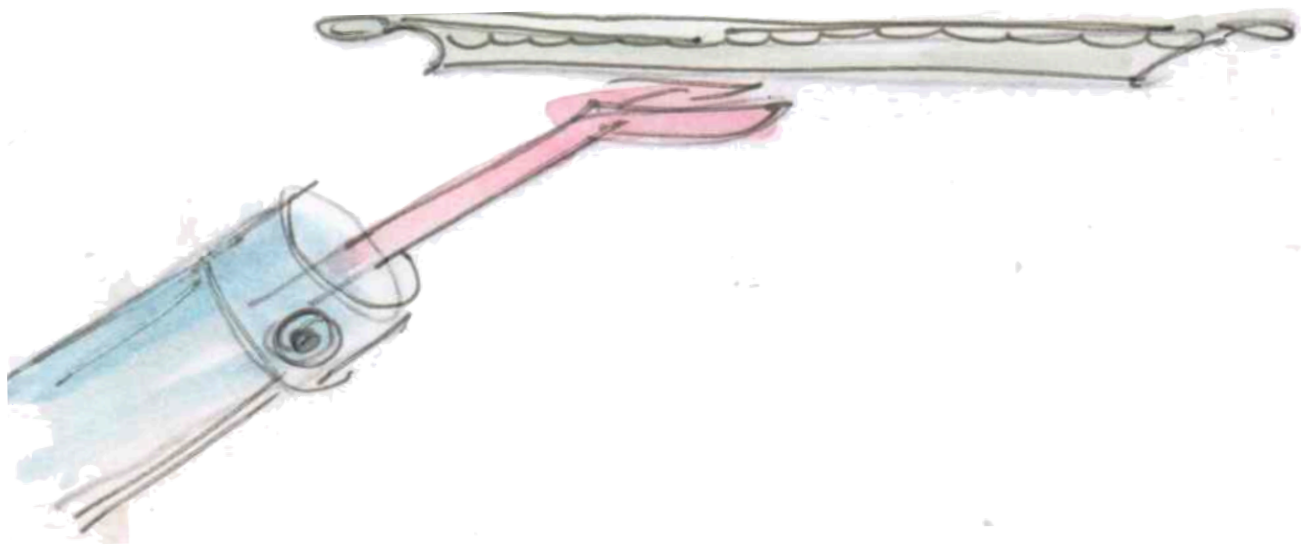


La Bussola
CITTIGLIO

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

PRIMAVERA

Risotto mantecato alle fragole (7, 12) €18

Risotto mantecato with strawberries

Tagliatelle fatte in casa con asparagi e cozze (1, 3, 6, 7, 10, 14) €18

Tagliatelle hand made with asparagus & mussel

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

Baked gnocchetti gratin

Asparagi con uova all'occhio di bue (3, 7) €14

Asparagus with eggs

Piccata con asparagi (1, 7) €18

Tagliatelle with crabmeat

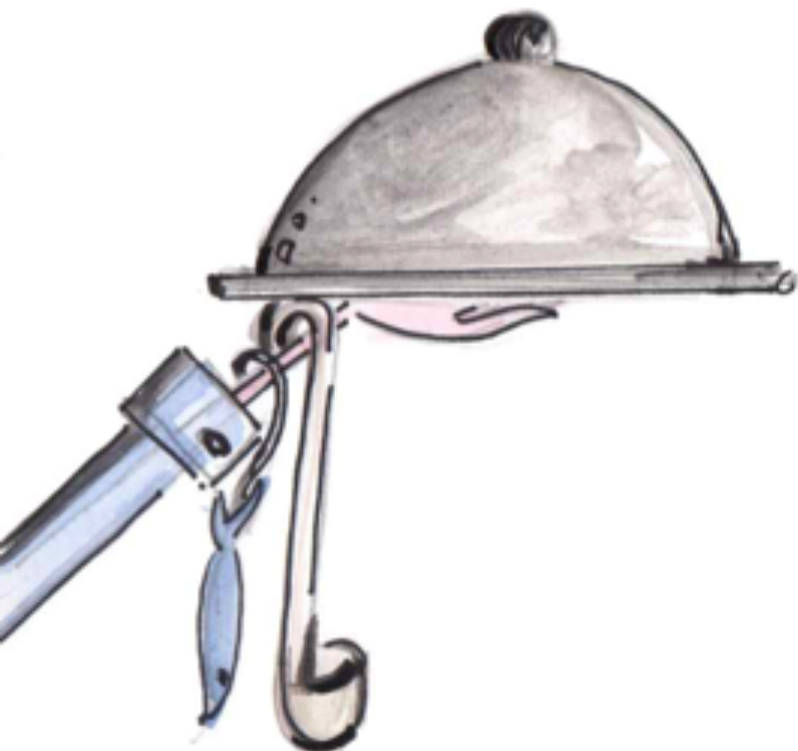
Filetto di branzino al forno (4) €20

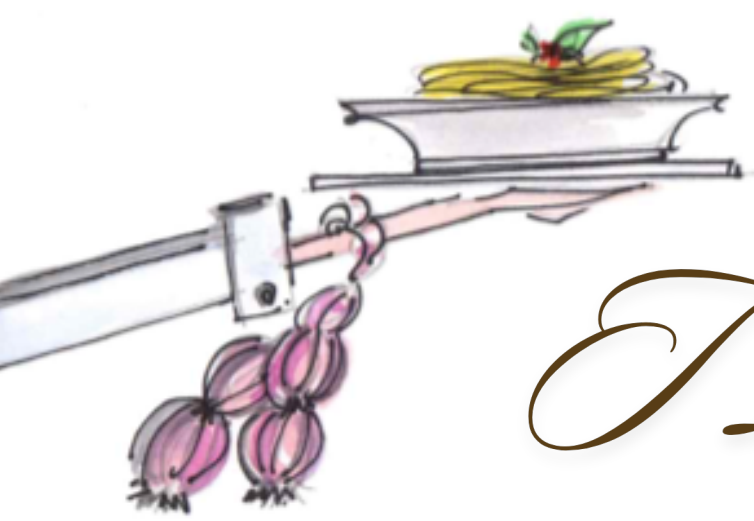
Baked fillet of sea bass



Gli Antipasti

Carpaccio di Fassona Piemontese con Rucola e Grana (7).....	€17
<i>Carpaccio of Fassona Piemontese with Rocket and Parmesan</i>	
Gnocco Fritto con Prosciutto Crudo di Parma Miele e Noci (1, 8)	€15
<i>Gnocco Fritto with Parma Raw Ham, Honey and Walnuts</i>	
Nelle Mani dello Chef * (2, 4, 9, 14) Antipasto Misto di Pesce	€22
<i>In the Hands of the Chef - Mixed Fish</i>	
Scampi crudi (3 pezzi) con Olio EVO, Sale e Pepe (2, 4)	€12
<i>Raw Scampi with EVO Oil, Salt and Pepper (3 Pieces)</i>	
<i>Possible Addition: €4 per piece</i>	





I Primi

DALLA TERRA

Risotto ai Funghi Porcini (7) €18

Porcini Mushroom Risotto

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

T 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 Brace* (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



... Solo per
la Sera ...

Only for Dinner

Le Pizze

Margherita

Pomodoro, Fior di latte (1, 7) €7
Tomato, Mozzarella Fior di Latte

Napoletana

Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe (1, 4, 7) €7,50
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Anchovies

Invernale

Pomodoro, Bufala, Salsiccia e Porcini (1, 7) €10
Tomato, Mozzarella di Bufala, Sausage and Porcini Mushrooms

Tonno e Cipolle

Pomodoro, Fior di Latte
Cipolla di Tropea e il Tonno di Pantelleria (1, 4, 7) €9
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Tropea Onion and Pantelleria Tuna

Bufalina

Pomodoro, Fior di Latte
Pomodorini, Rucola e Bufala Campana (1, 7) €9
Tomato, Cherry Tomatoes, Mozzarella Fior di latte, Rocket and Mozzarella di Bufala

Lacrima

Pomodoro, Fior di Latte e Cipolla di Tropea (1, 7) €7
Tomato, Mozzarella Fior di Latte and Tropea Onion

Radicchio, Speck e Taleggio

Pomodoro, Fior di Latte, Radicchio di Chioggia,
Speck del Tirolo e Taleggio delle Valli (1, 7) €9
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Speck from Tirolo and Taleggio

Bussola

Pomodoro, Fior di Latte, Il Mare (1, 2, 4, 7, 14) €11
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Seefood

Le Pizze

Salmone

Fior di Latte, Salmone Marinato all'Aneto (1, 4, 7) €9
Mozzarella Fior di Latte, Dill Marinated Salmon

Porcini

Pomodoro, Fior di Latte, Porcini (1, 7) €8
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Porcini Mushrooms

Mele e Zola

Fior di Latte, Mele Trentine, Zola Novarese (1, 7) €8
Mozzarella Fior di Latte, Apple from Trentino, Gorgonzola Cheese

Quattro Stagioni

*Pomodoro, Fior di Latte, Champignon,
Prosciutto Cotto, Carciofi e Olive (1, 7) €8*
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignon, Ham, Artichokes and Olives

Gamberi e Speck

Pomodoro, Fior di Latte, Gamberi e Speck (1, 2, 7) €9
Tomato, Mozzarella Fior di latte, Shrimps and Speck

Il Calzone

*Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto
Champignon, Carciofi (1, 7) €8*
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Ham, Champignon, Artichokes

Vegetariana

Pomodoro, Fior di Latte, Verdure Grigliate (1, 7) €8
Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Grilled Vegetables

Le Pizze

Piemontese

Pomodoro, Fior di Latte, Carpaccio di Bue

Grana Padano a Scaglie, Olio Tartufato (1, 7) €12

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Ox Carpaccio, Grana Padano in Flakes, Tartuffe Oil

Tronchetto

Pomodoro, Bufala, Pomodorini

Zola, Rucola e Prosciutto Crudo (1, 7) €11

Tomato, Mozzarella di Bufala, Cherry Tomatoes, Gorgonzola Cheese, Rocket, Raw Ham

Lally

Pomodoro, Bufala, Bresaola

Castelmagno, Olio al Tartufo (1, 7) €10

Tomato, Mozzarella di Bufala, Bresaola, Castelmagno Cheese, Tartuffe Oil

Puttanesca

Pomodoro, Bufala, Salame Piccante

Acciughe, Capperi, Olive (1, 4, 7) €10

Tomato, Mozzarella di Bufala, Hot Salami, Anchovies, Capers, Olives

Marinara

Pomodoro, Aglio e Origano (1) €6

Tomato, Garlic and Oregano

La Parmigiana

Pomodoro, Fiori di Latte, Melanzane,

Scaglette di Grana DOP 24 Mesi (1, 7) €8

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Eggplant, Grana PDO 24 Months Shavings

Speck e Brie

Pomodoro, Fior di Latte, Speck e Brie (1, 7) €8

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Speck and Brie

IDolci

Degustazione di Dessert (1, 3, 7, 8) €10
Dessert Tasting

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



I BIANCHI

Cayega Roero Arneis DOCG

Tenuta Carretta - Piemonte - 13,5% €24

Souvingon di Meris

Stocco - Friuli Venezia Giulia - 13% €18

Ribolla Gialla

Stocco - Friuli Venezia Giulia - 13% €22

Cardellino Chardonnay DOC

Elena Walch - Trentino Alto Adige - 13,5% €30

Gewürztraminer

Elena Walch - Trentino Alto Adige - 14% €30

Lenz

Rittenhof - Trentino Alto Adige - 12,5%..... €20

LE BOLLICINE

Franciacorta Brut Saten Quadra DOCG

Quadra - Lombardia - 12% €45

Marsuret Prosecco Extra Dry DOCG

Viticoltori di Collina - Veneto - 11,5% €25

Champagne De Vilmont

Vilmont - Francia - 12,5% €60



ROSE'

Rosè Vetere

San Salvatore - Campania - 12% €25

ROSSI

Pinot Nero Blauburgunder

Colterenzio - Südtirol Alto Adige DOC - 13,5% €27

Dolcetto D'Alba

Viticoltore Canonica - Piemonte - 13% €20

Ciliegiolo DOC

Mantellassi - Maremma Toscana - 13,5% €25

Appassimento DOCG

Domini Veneti - Veneto - 14% €20

Pontormo Chianti

Castelli del Grevepesa - Chianti - 13% €20

Bevande

Acqua naturale e gasata microfiltrata	€3
Acqua naturale e gasata in vetro	€3,50
Bibite in lattina	€3,50
1/4 di vino della casa (Rosso o Bianco)	€4
1/2 di vino della casa (Rosso o Bianco)	€6
Spritz	€5
Amari	€4
Grappa	€5
Grappa barricata	€6

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