

WWW.CANOTTIERI-OMEGNA.IT



CANOTTIERI
OMEGNA

9090

RISTORANTE

NON CHIAMIAMOLI ANTIPASTI

Tra Terra e Mare

Capesante scottate con "terra" di frutta secca, salsa d'ostrica, piselli, salicornia e chips di polenta soffiata _____ **20,00**

Il Tonno a sashimi si bagna di Piemonte

Millefoglie di tonno rosso, bagna cauda leggera, crudité di carciofi marinati all'arancio, gel di peperoni, pistacchi _____ **18,00**

Il Piemonte con la punta romana

"Tonno" di Coniglio, salsa cren allo yogurt, insalata di Puntarelle _____ **18,00**

Il Carpaccio

Carpaccio di Fassona con crema inglese al parmigiano e senape, sedano rapa e polvere di capperi _____ **18,00**

Una Cipolla DOP

Cipolla dolce di Cévennes arrostita, Robiola di Roccaverano, pane nero, Sumac _____ **15,00**

PRIMI PIATTI

Delicatezze dei Mari

Tagliolini freschi all'Astice, la sua emulsione, crema di scapecce, bottarga Siciliana di tonno, mollica profumata al lime _____ **24,00**

Non il solito Agnolotto!

Tortelli di guancia di manzo al Nebbiolo, il suo ristretto al tartufo, fonduta leggera al Parmigiano, polvere di burro e salvia _____ **20,00**

Amatriciana e cacio e pepe si incontrano in un Raviolo

Sono già diventati un nostro classico: ravioli fatti in casa con ripieno all'amatriciana spadellati con pecorino e pepe. Non tagliarli! Bisogna mangiarli interi e lasciarli esplodere in bocca. _____ **15,00**

Ci piace un 'Sacco!

Tagliatelle di casa al farro, pesto di tarassaco, frutta secca e Pecorino, cime di rapa, pomodori canditi, semi tostati _____ **15,00**

Il Risotto

Risotto mantecato ai formaggi piemontesi, quaglie, castagne, riduzione al vino rosso (ordine min. 2 persone) _____ **18,00**

PIATTI FORTI

Faraona & Anatra: tra Oriente & Occidente

Roll di faraona al passito, ripieno d'anatra, castagne d'acqua e cipollotti, foie gras alle 5-spezie, fico caramellato _____ **26,00**

'Lo 'n' Slow

Filetto di Vitello a bassa temperatura, animelle al ristretto di Nebbiolo e Cassis, passata di sedano rapa, erbe di campo _____ **26,00**

Cose Nostrane

Roll di capretto nostrano della Valle Strona in doppia cottura, crema di patate viola, barba dei frati _____ **24,00**

Il Pescato profumato d'Asia

Pescato del giorno con Cannolicchi, salsa al Miso, quinoa _____ **28,00**

La Bella Dama che fuma

Zucchina tonda ripiena, melanzane affumicate, Provola, crema al basilico _____ **16,00**

DESSERT

Sapori del Piemonte

Mousse di cioccolato fondente Valrhona, terra di nocciole e cacao, zabaione, mirtilli alla Grappa _____ **10,00**

Yuzu, Limone, Zenzero

Cremoso al limone e zenzero caramellato, cialda di mandorle al Passito, spuma e gel di Yuzu _____ **10,00**

Dalla Moka

Parfait al Caffè, crumble alle spezie, gel all'arancia, ristretto al caffè e rum _____ **8,00**

I ricordi della Pecan Pie

Mousse di noci pecan, namelaka al cioccolato Dulcey, pecan tostate allo sciroppo d'acero e sale Maldon, lamponi in tre consistenze _____ **10,00**

I Formaggi e le Senapate

"La buca l'è mia straca s'a la sa mia èd vaca" (detto popolare)
Selezione e affinamento di Cusio Formaggi _____ **10,00**

Coperto

_____ **3,00**

*Nella preparazione di questi piatti possono essere utilizzati alimenti congelati o surgelati all'origine dal produttore. L'elenco completo degli allergeni è disponibile all'ingresso.