Follow us **@canottieri_omegna**

CANOTTIERI RISTORANTE 9090

L.go Lago Buozzi, 37 - 28887 Omegna VB - Tel. +39 0323 086806 - **WhatsApp +39 0323 086806** - canottieri-omegna.it

ANTIPASTI - APPETIZERS

Tartare di manzo, topinambur ,tartufo
nero e salsa alla senape (10)
Beef tartare, Jerusalem artichoke
black truffle and mustard sauce
€ 19,00

Carpaccio di gamberi rossi
composta di zucca acidula e insalatina di germogli (2)
Red prawn carpaccio
tangy pumpkin compote and baby sprouts
€ 21,00

Barbabietola marinata, crema di gorgonzola, nocciole tostate e lime (7-8)
Marinated beetroot, gorgonzola cream, toasted hazelnuts and lime
€ 16,00

Crema di cavolfiori, mazzancolle scottate
chips di patate viola e olio al mandarino (2)
Cauliflower velouté, seared king prawns
purple potato chips and mandarin oil
€ 20,00

Frigitelli ripieni di verdurine gratinate
fonduta di porri e cavolo nero essiccato (7-9)
Stuffed friggitelli peppers, leek fondue and dried kale
€ 17,00

PRIMI - FIRST COURSES

Gnocchi di patate, broccoletti, seppia e limone candito (1-4)
Potato gnocchi, broccoli rabe, cuttlefish and candied lemon
€ 18,00

Pasta mista con fagioli, guanciale arrosto e patè morbido di fegatini (1-7-9)
Mixed *pasta with beans, roasted guanciale and smooth chicken liver pâté*
€ 19,00

Ravioli ai funghi porcini, brodo di funghi
polvere di prezzemolo e scaglie di Parmigiano 36 mesi (1-3-7-9)
Porcini mushroom ravioli, mushroom broth
parsley powder and 36-month aged Parmesan shavings
€ 20,00

Risotto "Riserva San Massimo" alla zucca
gorgonzola e radice amara croccante (7)
"Riserva San Massimo" risotto with pumpkin
Gorgonzola and crispy bitter root
€ 20,00

Tagliatelle al ragout bianco di anatra
riduzione di arance e verdurine scottate (1-3-6-7-9)
Tagliatelle with white duck ragù
orange reduction and lightly sautéed vegetables
€ 19,00

SECONDI - MAIN COURSES

Orecchia di "Elefante" con patate al timo e rosmarino, maionese allo yuzu (1-3-10)
Breaded Milanese cutlet with thyme and rosemary potatoes and yuzu mayo
€ 27,00

Filetti di pesce persico al burro e salvia
pak choi e salsa al provolone (1-4-7-11)
Perch fillets with sage butter, pak choi and provolone sauce
€ 28,00

Guancia di manzo brasata al vino rosso
castagne glassate, patate schiacciate e tartufo nero (7)
Grilled cuttlefish, bell peppers and Ligurian olives salad
balsamic vinaigrette
€ 27,00

Tagliata di sottofiletto di manzo, pesto di crescione, pomodorini confit
e crumble di parmigiano (3-7-9)
Sliced beef sirloin with watercress pesto, confit cherry tomatoes
and Parmesan crumble
€ 26,00

Cosciotto di pollo disossato ripieno alle erbe
cipollotto brasato, uva e salsa agrodolce (6)
Herb-stuffed boneless chicken leg
braised spring onion, grapes and sweet-and-sour sauce
€ 25,00

FORMAGGI - CHEESE

Gorgonzola, Mottarone,Crodo, Capra,Roccaverano,Taleggio
La nostra selezione di formaggi locali con le confetture (4)
Our selection of local cheeses with Jams
€ 20,00

DOLCI - DESSERTS

Bonet Canottieri (1-3-7-8) € 9,00

Tiramisù 9090 (1-3-7) € 9,00

Ananas caramellato al maraschino orange curd e cardamomo (3) € 9,00
Caramelized pineapple with maraschino orange curd, and cardamom

Mousse al cioccolato "Audere" 70%
croccante di amaretto e crema di cachi (1-3-7) € 9,00
70% "Audere" chocolate mousse
amaretti crunch & persimmon cream

Mele caramellate alla cannella, gelato alla crema e pasta brisè dolce (1-3-7) € 9,00
Cinnamon-caramelised apples, custard ice cream and sweet shortcrust pastry