

*Antipasti * Starters*

A modo mio

Rivisitazione del classico vitello tonnato con salsa all'acciuga, spinacino e panna cotta al tonno

Revisiting the classic veal with anchovy sauce, spinach and tuna panna cotta

(All. 4, 7)

€ 16,00

Sottobosco bianco *

Uovo Pochè 63°, spinacino fresco, spuma di grana padano e polvere di caffè

Poché egg 63°, fresh spinach, Grana Padano foam and coffee powder

(All. 3, 7)

€ 15,00

Il Mosaico

Mosaico di porri, alga nori, brodo di funghi champignon, cavolfiore bruciato e cialda di riso soffiato

Mosaic of leeks, nori seaweed, mushroom broth, burnt cauliflower and puffed rice wafer

(All. 1, 2, 3, 6, 14)

€ 14,00

Battuta

Battuta di manzo, insalatina di topinambur e bagna cauda

Beef tartare, Jerusalem artichoke salad, and bagna cauda

(All. 4, 7)

€ 16,00

*L'Erbario nel Piatto **

Degustazione di antipasti

Insalatina di puntarelle con olio al limone; cubo di zucca con porri e riduzione al brodo vegetale; verza con topinambur e crema di piselli; sfoglia di patate e spinaci con salsa ai peperoni bruciati

Puntarelle salad with lemon oil; pumpkin cubes with leeks and vegetable broth reduction; cabbage with Jerusalem artichokes and pea cream; potato and spinach puff pastry with burnt pepper sauce

(All. 9)

€16,00

Crema di finocchi

Crema di finocchi con polpettine di ceci e cavolo nero

Cream of fennel with chickpea and black cabbage meatballs

(All. 1,7) **€ 13,00**

Contadino

Pan patata, burger di zucca e patate con maionese vegana all'erba cipollina, pomodori confit e cavolo viola

Potato bread, pumpkin and potato burger with vegan chive mayonnaise, confit tomatoes and purple cabbage

(All. 1, 3, 7) **€ 15,00**

Corsaro

Timballo di riso nero, crema di fave e verdure croccanti

Black rice timbale, broad bean cream and crunchy vegetables

(All. 7, 9)

€ 14,00

Vellutata, che bontà

A seconda delle verdure del giorno

Creamy soup with the vegetables of the day

€ 12,00

Céleri Garten

Sedano rapa cotto a bassa temperatura, verdure brasate e riduzione al brodo vegetale

Slow-cooked celeriac, braised vegetables and vegetable broth reduction

(All. 9)

€ 15,00

*Primi * First Course*

Classici raviolini del “Plin” *

Ravioli del “Plin” di carne al sugo d’arrosto

“Plin” ravioli filled with roast meat and its cooking juices

(All. 1, 3, 9)

€ 17,00

La Panissa di un biellese

Riso “Az. Agricola Zaccaria”, lardo, salame d’la doja, salsiccia, fagioli di Saluggia, burro e parmigiano

“Az. Agricola Zaccaria” rice, lard, doja salami, sausage, Saluggia beans, butter and parmesan

(All. 7)

€ 16,00

Volo in arancio

Tortelli di pasta fresca al ragù d’anatra, il suo fondo e burro agli agrumi

Fresh pasta tortelli with duck ragù, its stock and citrus butter

(All. 1, 3, 7, 9)

€ 16,00

Filo di rubino

Spaghettone quadrato alla barbabietla, verdure croccanti, erbe aromatiche e sommaco

Square spaghetti with beetroot, crunchy vegetables, aromatic herbs and sumac

(All. 1, 9)

€ 14,00

*Secondi * Second Course*

Suprema

Coscia di pollo farcita al porto bianco, cotta a bassa temperatura e cime di rapa ripassate

Chicken leg stuffed with white port, cooked at low temperature and sautéed turnip tops

(All. 3)

€ 20,00

Orata *

Orata al forno con verdure stufate e bisque di gamberi

Baked sea bream with stewed vegetables and shrimp bisque

(All. 2, 4, 9)

€ 22,00

Veganissimo *

Polpette di ceci e cavolo nero, crema di peperone bruciato

Chickpea and black cabbage meatballs, burnt pepper cream

€ 19,00

Burger Santo Stefano *

Burger di Scottona (gr. 200), pane tostato**, Maccagno, pancetta croccante, salsa al bagnetto rosso Piemontese e patate al forno

Scottona beef burger (gr. 200), toasted bread**, Maccagno cheese, crispy bacon, Piedmontese red sauce and baked potatoes

(All. 1, 3, 7)

€ 18,00

Burger Alt! Sbirro

Burger 200 gr. di Scottona, sbirro biellese, paletta croccante, salsa Bernese e radicchio stufato

200g of Scottona beef, cheese, crispy paletta, Béarnaise sauce and stewed radicchio

(All. 1, 3, 7,10)

€ 19,00

*Voglia di Carne **

Piper

Filetto di manzo 200gr. al pepe verde con zucca al forno

200g beef fillet with green pepper and baked pumpkin

(All. 1, 7)

€ 30,00

Filetto di Scottona Piemontese gr. 200

accompagnato da salsa Bernese e salsa BBQ con patate al forno o verdure grigliate

Beef fillet Piedmontese Scottona gr. 200 accompanied by Béarnaise sauce and BBQ sauce with baked potatoes or grilled vegetables

30,00

Entrecôte di Angus argentino gr. 300

accompagnato da salsa Bernese e salsa BBQ con patate al forno o verdure grigliate

Entrecôte of Argentine Angus gr. 300 accompanied by Béarnaise sauce and BBQ sauce with baked potatoes or grilled vegetables

30,00

*Taglieri * Charcuterie platter*

Tagliere Vegetariano

Mix di verdure grigliate con tomino alla piastra

Mixed grilled vegetables with grilled cheese

(All. 7)

€ 14,00

Tagliere di salumi del territorio con gnocco fritto

Paletta Biellese, coppa, pancetta, salamini birrini, salame nostrano

Local cold cuts with fried dumpling

(All. 1)

€ 17,00

Tagliere di formaggi del territorio con marmellate e pan brioche

Local cheese and jams of our production and pan brioche

(All. 1, 3, 7)

€ 17,00

*Dolci * Desserts*

Bonet

Bonet al cioccolato, rhum e cialda alle nocciole

Pudding with chocolate, rhum and hazelnut wafer

(All. 1, 3, 7, 8, 12)

€ 6,00

Millefoglie

Millefoglie di meringa al caffè, salsa al mascarpone e fondente al cioccolato

Coffee meringue millefeuille, mascarpone sauce and dark chocolate

(All. 1, 3, 7)

€ 6,00

Crème Caramel

Crème caramel allo zafferano, biscotto di ceci e riso con frutta e caramello salato

Saffron crème caramel, chickpea and rice biscuit with fruit and salted caramel

(All. 7, 8)

€ 6,00

Parfait

Parfait all'arancio, acqua di cacao e polvere d'agrumi

Orange parfait, cocoa water and citrus powder

(All. 7)

€ 6,00

Pane e Coperto € 2,00

Bread and Covered € 2,00

Mezza pensione

La formula “Mezza pensione” comprende due piatti a scelta dalla carta.

Sono esclusi i piatti “Voglia di Carne” e le bevande.

Half Board

The “Half Board” option includes two dishes to choose from the menu. Dishes “Graving for Meat” and drinks are excluded.

LERGENI

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI
RIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO (1);

MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);

SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;

CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI
IGINE AGRICOLA.

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

JOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,

ANNE:

GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;

GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA,

ANNE:

OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1);

TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA
TURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;

OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA;

ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO),

ANNE:

SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL
ILICO DI ORIGINE AGRICOLA;

LATTIOLO.

FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS
ELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN
ARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI
STACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO
ODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI
COLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN
RMINI DI SO 2 TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O
SOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

**) Il prodotto è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE
3/04**

n seguito congelato

***) Il prodotto può essere surgelato / congelato**