

Antipasti

Calamaro farcito in "Bagna Cauda" From Black to White"Il Bianco"igt 2020 Zymé	€ 18,00 € 8,00 
Gamberi viola, Robiola, Lattuga, Campari e Pistacchi Arneis Roero docg 2022 G. Grimaldi	€ 26,00 € 8,00 
La Cruda battuta di Vitellone, Nocciole, Parmigiano e Zabaione all'Acciuga Dolcetto d'Alba doc 2021 G. Alessandria	€ 17,00 € 8,00 
Il Nostro "Vitello Tonnato" Verduno Pelaverga doc 2021 Diego Morra Barbera d'Alba doc "Pistin" 2022 G. Grimaldi	€ 17,00 € 8,00 
Carpaccio di Ombrina al vapore con concassè di Pomodoro, Capperi freschi Olive taggiasche e Germogli orientali Gavi docg "Doge" 2021 Bruglia	€ 18,00 € 8,00 
Uovo Affogato fritto, Fonduta al Bettelmatt, Coste e Patate schiacciate Franciacorta Brut docg s.a. Flli. Berlucchi	€ 15,00 € 9,00 
Verdure novelle del "Caffè" alla brace Chiarretto igt "Rosa Green" 2021 Pasini	€ 16,00 € 8,00 

Primi

Spaghetti alla Chitarra al "Pomodoro e Basilico" Grignolino Monferrato Casalese doc 2021 Oreste Buzio	€ 15,00 € 8,00 
Spaghetti alla Chitarra con Alici, Pomodorini confit e Missultit Sauvignon Blanc Dolomiti "Vette" igt 2022 San Leonardo	€ 17,00 € 8,00 
Gnocchi di Patate, Zucca, Scampo, Salsiccia e Broccoletti Pinot Nero A.A. doc 2022 Andriano	€ 18,00 € 8,00 
Tagliatelle con ragout di Guancia e Lingua di Vitello, Carote, Rape e scagliette di Castelmagno Montepulciano d'Abruzzo doc 2020 Ciavolic	€ 17,00 € 8,00 
Ravioli del Plin conditi con il suo sugo di cottura e scagliette di Parmigiano stagionato Nebbiolo Colline Novaresi doc 2021 Le Piane	€ 16,00 € 8,00 
Riso Acquerello con ragout di Tinca e Porri Lugana doc "Sarah's" 2021 Fattori	€ 17,00 € 8,00 

CAFFÈ DELLE ROSE

* * BISTROT * *

Secondi

'Polpo alla brace, Patate, Porriri, Uvetta e Mandorle tostate Chardonnay A.A "Somereto" 2022 Andriano	€ 24,00 € 8,00 
'Baccalà in olio cottura, crema di Polenta bianca e Cipolle bionde stufate Vermentino Toscana igt 2021 Monteverro	€ 24,00 € 8,00 
Tortino di Lavarello, Patate rosse, Pomodori secchi e caponatina di verdure all'agretto Timorasso doc "Piccolo Derthona" 2021 Walter Massa	€ 24,00 € 8,00 
Guancia di Vitellone brasata al profumo di Caffè, crema di Sedano Rapa e purea di Patate Barbaresco docg 2020 Bosio	€ 24,00 € 9,00 
Maialino da latte croccante, salsa al Miele e Soia, Erbette di campo e Patate soffiate Verduzzo Toscana rosso igt Monteverro	€ 24,00 € 8,00 
Sottofiletto d'Agnello alle erbe, Borlotti e trippa di Vitello in umido Barbera d'Alba doc "Pistin" 2022 G. Grimaldi	€ 24,00 € 9,00 
Selezione di Formaggi del Caffè delle Rose	€ 15,00

Dolci

Il nostro Affogato al caffè	€ 8,00 
Mascarpone meringato al Mango e frutti di bosco	€ 8,00 
Tiramisù del Caffè delle Rose	€ 8,00 
Pere al Rhum e Cioccolato	€ 8,00 
Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte	€ 8,00 
Sorbetto del Giorno	€ 6,00 

Vini in abbinamento a bicchiere

Sauternes Cru Classé s.a. Chateaux Haut Coustet	€ 9,00 
Passito di Pantelleria doc "Zighidi"	€ 8,00 
Pedro Ximenes "Don Px" s.a. Bodegas Toro	€ 9,00 
Moscato d'Asti DOCG 2021 Paolo Saracco	€ 7,00 

Servizio e coperto € 3,00

Menù Degustazione

Amuse-Bouche
Carpione delicato di Pesce del Nostro Lago, Verdure croccanti e salsa Tartara
La Cruda battuta di Vitellone, Nocciole, Parmigiano e Zabaione all'Acciuga
Ravioli del Plin conditi con il suo sugo di cottura e scaglette di Parmigiano stagionato
Maialino da latte croccante, salsa al Miele e Soia, Erbette di campo e Patate soffiate
Zabaione caldo al Ratafià con gelato al Fiordilatte
€ 65,00 a Persona
Abbinamento con 4 Vini del Nostro Sommelier € 38,00
** il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo **

Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.

Reg.CE 853/2004 contrassegnati da ' prodotti acquistati con abbattimento a bordo di peschereccio

"Per garantire la naturale freschezza e salubrità, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido