



**Norman , Elisabetta e lo staff vi danno il Benvenuto alle “Vie del Borgo”
Coperto e Pane di nostra produzione €4,50.**

Il NOSTRO PANE:
OGNI GIORNO SERVIAMO PANE REALIZZATO CON LIEVITO MADRE E FARINE SELEZIONATE
FRUTTO DI UN'ATTENTA LAVORAZIONE ARTIGIANALE E CONTINUA RICERCA

Eventuali richieste aggiuntive saranno gentilmente addebitate 4€ a pagnotta.

PRECISAZIONI \ ALLERGIE

Si prega la gentile clientela di comunicare eventuali allergie o
intolleranze al personale di sala al momento dell'ordinazione per
evitare eventuali contaminazioni ed effettuare se possibili ,
modifiche adatte

"Norman fai tu"

**"Un menu degustazione di 5 portate dal salato al dolce affidandosi alla
mano libera della cucina "**

IL MENU SI EFFETTUA ESCLUSIVAMENTE PER TUTTO IL TAVOLO

***IL MENU NON PUÓ ESSERE RIDOTTO PER PERMETTERE LA COMPLETEZZA DEL
PERCORSO PROPOSTO DALLA CUCINA***

—

tasting menu from the starter to the dessert, relying on the free hand of the kitchen.

THE MENU IS MADE EXCLUSIVELY FOR THE WHOLE TABLE

—

Degustationsmenü von Vorspeise bis zum Dessert, ganz auf die freie Hand der
Küche angewiesen

DAS MENÜ GILT NUR FÜR DEN GESAMTEN TISCH

70,00

SI RICHIEDE L'ORDINAZIONE MINIMA DI DUE PORTATE SALATE A PERSONA

Antipasti | Starter | Vorspeisen

Antipasto piemontese: tartare di manzo e vitello tonnato

1-3-4-10

Piedmontese appetitizer : Traditional beef tartare and veal with tuna sauce /

Piemontesisches Vorspeise : traditionelles Rindertartar und Kalbfleisch mit Thunfischsauce

24,00

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo, Bagna Cauda e pistacchio 4-1-7-8

,Mediterranean Red Tuna, Bagna Cauda and Pistachio /

Mediterraner roter Thunfisch, Bagna Cauda und Pistazienl

28,00

“Cappuccino d’Autunno”

Funghi porcini Vigezzini, spuma di patate Ossolane e Croissant Salato 1-7

"Autumn Cappuccino" Vigezzini porcini mushrooms, Ossola potato mousse, and a savory croissant

/ „Herbst-Cappuccino“

Vigezzini-Steinpilze, Ossola-Kartoffelmousse und ein herzhaftes Croissant

22,00

Tacos a modo mio : Trota salmonata, barbabietola e creme cheese 1-4-7

My Way Tacos: Salmon Trout, Beetroot, and Cream Cheese \My Way Tacos: Lachsforelle, Rote Bete und Frischkäse

22,00

SI RICHIEDE L'ORDINAZIONE MINIMA DI DUE PORTATE SALATE A PERSONA

Primi Piatti | First Courses | Erste Gerichte

Fusillone mantecato con estratto di crostacei e molluschi, Scampi di Sicilia , basilico e crema di melanzane

1-2-14

Fusillone creamed with crustacean and mollusc extract, Sicilian scampi, basil and aubergine cream / Fusillone mit Krustentier- und Weichtierextrakt, sizilianischen Scampi, Basilikum und Auberginencreme

22,00

Tortelli di pasta fresca alle Castagne ripieni di Zucca, Amaretto, Parmigiano e Tartufo nero

1-3-8

Fresh Chestnut Pasta Tortelli Filled with Pumpkin, Amaretto, Parmesan, and Black Truffle \ Frische Kastanien-Pasta-Tortelli gefüllt mit Kürbis, Amaretto, Parmesan und schwarzem Trüffel

24,00

Carnaroli Riserva San Massimo Ai Funghi Porcini Vigezzini , Olio al prezzemolo e Fondo Bruno di Vitello 1-7

(MINIMO 2 PERSONE, COTTURA 20'')

Carnaroli Riserva San Massimo with Vigezzini Porcini Mushrooms, Parsley Oil and Brown Veal Stock \ Carnaroli Riserva San Massimo mit Vigezzini-Steinpilzen, Petersilienöl und braunem Kalbsfond

22,00

SI RICHIEDE L'ORDINAZIONE MINIMA DI DUE PORTATE SALATE A PERSONA

Secondi Piatti | Second Courses | Zweite Gerichte

Tempo di preparazione 25 minuti circa

La Quaglia : Petto, Cosce e Gambero Argentino (MINIMO DUE PERSONE)

8-9-1-7

The Quail: Chest, Thighs and Argentine Shrimp/ Die Wachtel: Brust, Oberschenkel und argentinische Garnelen

27,00

"Il nostro Bollito Misto"

Spiedino di Guancia,Lingua,Aletta,e Cotechino, patate all'olio e salsa Verde

"Our Mixed Boiled Meat" Cheek, Tongue, Wing, and Cotechino Skewers, Potatoes in Oil and Salsa Verde/„Unser gemischtes gekochtes Fleisch" Backen-, Zungen-, Flügel- und Cotechino-Spieße, Kartoffeln in Öl und Salsa Verde

26,00

Controfiletto di Cervo e ortaggi Autunnali ⁷⁻⁹

Venison Sirloin and Autumn Vegetables\Hirschfilet und Herbstgemüse

35,00

Calamario su crema di piselli, maionese all'acqua di Polpo, Crumble di Pomodoro ¹⁻⁴⁻¹⁴

Squid Skewer on Pea and Mint Cream and Tomato Crumble/ Tintenfischspieß auf Erbsen-Minz-Creme und Tomaten-Crumble

28,00

SI RICHIEDE L'ORDINAZIONE MINIMA DI DUE PORTATE SALATE A PERSONA

Dolci e Prelibatezze | Sweets and Delicacies | Süßigkeiten und Delikatessen

"Dolce Porcino"

Funghi, Nocciole, Castagne e Cioccolato 1-7-8

"Dolce Porcino" Mushrooms, Hazelnuts, Chestnuts, and Chocolate /

„Dolce Porcino“ (Pilze, Haselnüsse, Kastanien und Schokolade)

12,00

Millefoglie Banana, Dulce de Leche e Noce Pecan 1-3-7-8

Banana, Dulce de Leche, and Pecan Millefeuille \ Banane, Dulce de Leche und Pekannuss
Millefeuille

10,00

"Waffle Vigezzino"

Waffle, Gelato al latte di montagna e Mirtilli Nostrani Vigezzini 1-3-7

Waffle, Mountain Milk Ice Cream and Local Blueberries Vigezzini / "Waffel von Vigezzino" Waffeln, Bergmilcheis
und Blaubeeren Nostrani Vigezzini

10,00

Il nostro Lievitato "Panettone" accompagnato da Gelato alla Tripla Vaniglia 1-3-7

Homemade Panettone With ice cream with Triple Bourbon Vanilla /

Hausgemachtes Panettone mit Eis Triple Bourbon Vanilla

9,00

SI RICHIEDE L'ORDINAZIONE MINIMA DI DUE PORTATE SALATE A PERSONA

Formaggi e confetture | Cheeses and jams | Käse und Marmeladen

“In toc at furmac”

Degustazione di Formaggi e confetture di stagione

Tasting of cheeses and homemade seasonal jams /
Verkostung von Käse und selbstgemachte Konfitüren der Saison

3 tipologie 16,00

4 tipologie 18,00

“Capre a confronto”

Goats in comparison, Ziegen in Vergleich

Italia-Francia-Olanda

Partendo dall'Italia, passando dalla Francia fino ad arrivare in Olanda
18,00

Allergeni | Allergene | Allergens

1 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Cereals containing gluten and derivatives/Getreide, das Gluten und Derivate enthält

2 – Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and shellfish-based products/ Krebstiere und Produkte auf Schalentierbasis

3 – Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products /Eier und Eiprodukte

4 – Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish products/ Fisch und Fischprodukte

5 – Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products /Erdnüsse und Erdnussprodukte

6 – Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products/Soja- und Sojaprodukte

7 – Latte e prodotti a base di latte

Milk and milk products/Milch und Milchprodukte

8 – Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queenslan)

Nuts and their products/ Nüsse und ihre Produkte

9 – Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery-based products/Sellerie und Produkte auf Selleriebasis

10 – Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard products/ Senf und Senfprodukte

11 – Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Sesame seeds and sesame-based products/Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis

12 – Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

Sulphites in concentrations above 10mg / kg/Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg

13 – Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and lupine-based products/Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis

14 – Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and shellfish-based products/ Weichtiere und Produkte auf Schalentierbasis

“In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, chieda al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.” Ai sensi del D.Lgs.231/17

Pane e coperto €4,50. Acqua €3.00 (Naturale e Frizzante 75cl). Caffè €2.50

In case of food allergies and/or intolerances, ask our staff who will provide you with adequate information about our food and drinks. Bread and covered €4.50. water €3.00 (75cl). Coffee €2.50

Bei Nahrungsmittelallergien und/oder -intoleranzen fragen Sie unser Personal, das Sie über unsere Lebensmittel und Getränke. Brot und bedeckt €4,50 Wasser €3.00 (75cl). Kaffee €2.50

Le paste fresche sono fatte in casa e surgelate mediante abbattitore termico.

Fresh pasta is homemade and frozen using a heat blast chiller.

Frische Nudeln werden hausgemacht und mit einem Hitzekühler eingefroren.

In caso di necessità, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

If necessary, some products could be frozen.

Bei Bedarf können einige Produkte eingefroren werden

PRECISAZIONI

Per i tavoli da 8 persone in su, al fine di garantire un servizio ottimale e armonioso ,chiediamo gentilmente di scegliere un menù UGUALE per l'intero tavolo che può essere concordato precedentemente. In queste occasioni, non è disponibile il servizio alla carta.

Si ricorda la gentile clientela che visti i nostri spazi ridotti il numero massimo di persone allo stesso tavolo non può superare le 12.

