Rural Resort Il Corazziere dal 1919

IL MENÙ

Per iniziare.. / To start..

Cremant de Loira Brut Marc Bredif € 8
"BAGGERO SPRITZ" Amaro di Baggero, Vermuth rosso, acqua tonica € 6

Antipasti / Starters

"Tiepido di mare" trilogia dal mare 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14 € 22
"Warm Sea" – a trilogy set by the sea 1-2-3-4-6-7-8-9-12-14

Battuta di Scottona al coltello, crema alla "carbonara" e guanciale croccante 1-3-7-8 € 18
Tartare Scottona beef, "carbonara"-style cream sauce and crispy guanciale 1-3-7-8

"Crostatina salata di Baggero" crema ai fiori di zucca di Baggero, zafferano 1-3-7-8-9-11 € 18
"Savory Baggero tart" cream of Baggero courgette flowers and saffron 1-3-7-8-9-11

Primi piatti / Main Courses

Risotto mantecato al Castelmagno biellese, elité di mirtilli e la sua polvere 1-7-8-9-12 € 20
Risotto creamed with Castelmagno cheese from Biella, blueberry purée and blueberry powder 1-7-8-9-12

Tagliatelle fresche, crema alla zucca di Baggero, castagne e "Buröla brianzola" al rosmarino 1-3-7-8-9-12 € 18
Fresh tagliatelle, Baggero pumpkin cream, chestnuts and 'Buröla brianzola' with rosemary 1-3-7-8-9-12

Paccheri freschi, ragout di gallinella con capperi di Salina e pinoli 1-2-3-4-7-8-9-12 € 18
Fresh paccheri pasta, ragout of tub gurnard with Salina capers and pine nuts 1-2-3-4-7-8-9-12

Tortelli fatti a mano di carni magre, il suo jus, finferli al timo, nocciole tostate al miele dei nostri alveari 1-3-7-8-9-12 € 18
Handmade tortelli filled with lean meat, served with its own gravy, chanterelle mushrooms with thyme, and toasted hazelnuts drizzled with honey from our own hives 1-3-7-8-9-12

La calda zuppa d'autunno € 16
Warm autumn soup

Rural Resort Il Corazziere dal 1919

IL MENÙ

Secondi piatti / Second Dishes

Melanzana arrostita, vellutata di datterini, fonduta leggera al Parmigiano Reggiano, tegola croccante alla maggiorana [7-8-12] — € 22
Roasted aubergine, creamy datterini tomato, light Parmigiano Reggiano fondue, crispy marjoram cracker [7-8-12]

Pesce spada alla "Catalana" di verdure estive dell'Az. Agr. "Casa del Mulino", marinate agli agrumi e finocchietto selvatico [4-8-9] — € 30
Swordfish 'Catalana-style' with summer vegetables from the 'Casa del Mulino' farm, marinated in citrus fruits and wild fennel [4-8-9]

Pescato del giorno — da € 7 a € 10 l'etto
Fresh catch of the day

Filetto di bue "cacio e pepe", sbrisolona salata alle pere 1-3-7-8-9-11-12 — € 32
Beef fillet, "Cacio e pepe", savoury sbrisolona with pears 1-3-7-8-9-11-12

La Tagliata del Corazziere sulla pioda kg 1 e salsa bernese* * 1-3-5-6-7-8-10-12 — € 85
Grilled Sliced Meat from Corazziere on pioda kg 1 with Bernese sauce* * 1-3-5-6-7-8-10-12

Contorno incluso / Side dish included

Verdura alla griglia — € 8 (grande-big) € 6 (piccola-small)
Grilled vegetables

Insalata di stagione — € 8 (grande-big) € 6 (piccola-small)
Seasoned Salad

Formaggi

Composizione di formaggi del Biellese con confetture di "Baggero" e miele locale [7-8-12] — € 15
Composition of Cheeses from the Biella with Baggero's jams and honey [7-8-12]

Dessert della casa € 8
Homemade Dessert

Pane e coperto € 3
Bread & Cover

Menù d'autunno con la prevalenza di prodotti dell'Az. Agr. "Casa del Mulino" di Baggero, raccolti in giornata con origine e tracciabilità sicuri.
Autumn menu with mostly of products daily from our farm "Casa del Mulino" in Baggero. Products with safe origin.

Vi preghiamo di chiedere il conto al tavolo al vostro cameriere, Grazie per la collaborazione.
Please ask the waiter for the bill, Thank you for your collaboration.

Le cifre riguardano i prodotti contenti gli allergeni, per ulteriori informazioni non esitate a chiedere informazioni al Vs Cameriere.
The figures refer to products containing allergens, for further information do not hesitate to ask your Waiter for information.
*Prodotto Decongelato **Defrosted product*