



HOTEL
LA BUSSOLA

RISTORANTE
Alcune Proposte del Nostro Menù à la carte 2017

Famiglia Tassera

ANTIPASTI

Tartare di Scottona Piemontese al Coltello, Gelato Gastronomico al Balsamico, Burrata e confit di pomodoro Datterino

Dop 24 Mesi di Prosciutto Crudo e Perle di Parmigiano con composta di Mele

Incontro tra Salmone e Spada leggermente affumicati, Vinaigrette al Passion Fruit con riccioli di burro e Pan brioches

Terrina di Faraona a bassa temperatura Misticanza Pistacchi e 3 proposte di Arancia Siciliana IGP

Cremoso di Zucca, Semifreddo al Caprino e Pancetta Crispy

PRIMI PIATTI

Spghettino, pomodoro Cuore di Bue crema di Burrata e basilico croccante

Mezzelune di Trota Bianca al burro e salvia con pesto leggero al soncino

Carnaroli "Ceriotti" al Persico di Lago profumato al Lime

Saccottino di Crepes allo Zafferano con cuore al Mascarpone, Radicchio e grattata di Pecorino Salato

Agnolotti di carne freschi con ristretto alla Maggiorana

Hotel La Bussola s.r.l.

Via Panoramica, 24 - 28016 ORTA S. GIULIO (NO) ITALY
TEL. +39 0322 911913 - FAX +39 0322 911934 - P. IVA 00879580033

www.hotelbussolaorta.it

E-mail: hotelbussola@yahoo.it - info@hotelbussolaorta.it



HOTEL
LA BUSSOLA

RISTORANTE



Famiglia Tassera

SECONDI PIATTI



*Trancio di Ombrina Crumble di Olive su riduzione all'Erbaluce ed
Anice Stellato, Spinacino in Foglia*

*Filetto di Pesce Persico della tradizione, al Burro, Salvia e
Mandorle tostate*

*Luccio Perca in veste leggera di té Matcha , Spaghetti di Zucchine e
Vellutata dello Chef*

*Tagliata di Coscia di Fassone con Puntarelle e Burro
Aromatico "Cafè de Paris"*

Filetto di Maialino con Foie Gras e Mele Caramellate

*Carrè d'Agnello a bassa temperatura con salsa ai Frutti di Bosco e
crema di Cassis*

Lo Chef Alessandro Sacco

Hotel La Bussola s.r.l.

Via Panoramica, 24 - 28016 ORTA S. GIULIO (NO) ITALY

TEL. +39 0322 911913 - FAX +39 0322 911934 - P. IVA 00879580033

www.hotelbussolaorta.it

E-mail: hotelbussola@yahoo.it - info@hotelbussolaorta.it