

# Menù



## Menù Paniscia Days

Involtino croccante di verdure, salame della duja piastrato, salsa al vino bianco;

Paniscia tradizionale Novarese con Risoperla;

Un calice di rosso delle colline

Acqua, servizio e pane a lievito madre **25**

---

Vitello tonnato, capperi fritti, fondo bruno **13**

Cavolo rapa ripieno di crema di cavolo rapa e robiola di capra, camomilla e limone **11**

Trota di lago fritta, salsa piccalilli, uova di trota **13**

---

Paniscia tradizionale Novarese (18min.) **15**

Ziti integrali Mulino Marino, ragù di oca ruspante, olio all'alloro (11min.) **13**

Ravioli di zucca, pesto di amaretti, salvia fritta **14**

---

Petto di pollo ruspante arrosto, scarola arrosto, fondo ristretto **14**

Luccio al vapore, pomodori verdi, vaniglia, salsa citronette **15**

Cavolo cappuccio viola brasato, pesto di erbe e mandorle, jus di cavolo, olio di sesamo **13**

---

Toma vecchia della Valsesia, gelatina di pesche, olio di nocciole, nocciole tostate **11**

---

### speciale the factory

TASTE: mousse alla mandorla, arancia, gelatina di fico d'india, cioccolato bianco

**8**

 Mousse di cioccolato bianco caramellato, zenzero, barbabietola e limone **8**

Dolce pensato per LILT Novara. Con ogni ordine verrà devoluta parte dell'incasso all'associazione per la prevenzione del tumore al seno

---

Pannacotta, caramello allo zenzero, aceto di riso e melograno **6**

Cre moso al cioccolato Perù 70% Forno Brisa, pudding di patata dolce, pepe di sezchuan **7**

---

Pane fatto in casa a lievito madre e servizio **1,5**

Acqua filtrata Naturale o Frizzante **1,5**

Caffè della moka "Forno Brisa" **1,5**

---

Le materie prime che lavoriamo vengono da orti biologici della zona, il pesce che decidiamo di servire è locale e di lago, le carni arrivano da allevamenti vicini e vengono macellate localmente, gli animali da cortile vengono allevati allo stato semibrado in zona, i formaggi sono sempre a latte crudo e artigianali, il pane lo facciamo noi, con farine biologiche molite a pietra in Piemonte ed è esclusivamente a lievitazione naturale. L'approvvigionamento è maggiormente locale, di filiera e segue il flusso delle stagioni.

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalacelo, sapremo come venire incontro alle tue esigenze, il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti. Alcuni prodotti potrebbero aver subito in loco abbattimento negativo delle temperature per garantire qualità e sicurezza come dal Reg. CE 853/04