

BAITA MOTTI

m. 1250

ANTIPASTI



Tagliere di Montagna 14/21/27

Salumi e formaggi ossolani e non
con insalata di fagioli, nervetti e patate

Gnocco fritto 13.50

con crudo selezionato e fresco di mucca alle erbe

Lardo e pancetta speziata Ossolana 12

con miele di castagno e pane di segale locale

Tartare di Fassona piemontese 120g 15

con crostone di pane rustico e misticanza

Assaggi d'alpeggio 11

Formaggi misti in base alla disponibilità giornaliera
con miele e composta di cipolle

Insalatona mista di stagione 12

con mozzarella di bufala

PRIMI

Gnocchi di pane al burro fuso d'alpeggio e salvia con scaglie di stravecchio della val Divedro	12
Tagliatella ruvida all' uovo allo stracotto di cervo*	13
Raviolo* magro del contadino con crema di porri e taleggio d'alpeggio	12.5
La crespella* rustica ai porcini trifolati e fontina locale gratinata alla besciamella leggera	13

SECONDI

Terrina con polenta di Beura con formaggi fusi Ossolani	11
La bistecona di scamone con patate e insalatina di stagione	18
La bistecca* impanata con insalata colorata e patate fritte*	13
Polenta di Beura e salsiccia	14
Polenta di Beura e cervo*	16
Polenta di Beura e zola cremoso	12

ROSTI

L'ossolano 13.5

rosti* di patate con grasso d'alpe
e pancetta ossolana

Il rustico 14.5

rosti* di patate con grasso d'alpe
porchetta e uovo al tegamino

Il veg 14

rosti* di patate con verdure grigliate
e tomino alla piastra

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù 6

(quello buono!) fatto in casa

Crema al mascarpone 6

e sbriciolata di amaretti

Affogato al caffè 5.5

Torta di pane e latte 6

con gelato alla vaniglia

Gelato artigianale 6

con mirtilli freschi

Crostata del giorno 5



MENU' BAMBINI

Pasta al pomodoro o al pesto	8
Baby milanese con patate fritte* o insalata	10

PANINI

Panino speck e brie	6
Panino bresaola rucola e grana	6
Panino salame	5,5
Piadina cotto e formaggio	5,5
Maxi tost cotto e formaggio	4,5
Focaccia cotto , formaggio e insalata	6
Pizzetta	4

Coperto 2€

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

Gentile cliente,

gli alimenti somministrati possono contenere degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e intolleranze note.

BAITA MOTTI

m. 1250



carta
dei
vini



I NOSTRI VINI

ROSSI

PIEMONTE

- 19 / Barbera d'asti-La Canova
26 / Barbera d'alba-Tenuta Carretta
26 / Barbera d'asti-Soliter Pescaja
14 / Barbera d'Asti sfuso
19 / Dolcetto Langhe-La Canova
21 / Nebbiolo Langhe-La Canova
27 / Nebbiolo Langhe Podio-Tenuta Carretta
37 / Gattinara-Travaglini

VENETO

- 42 / Amarone della Valpolicella
Classico-Aldegheri
26 / Valpolicella Ripasso-Aldegheri

TRENTINO ALTO ADIGE

- 26 / Lagrein-Brigl

TOSCANA

- 20 / Morellino di Scansano-Val delle Rose
20 / Chianti Castiglioneri-Frescobaldi

VAL D'OSSOLA

- 25 / Cà d'Matè-Garrone
23 / Matteo-Villa Mercante
25 / Lepontinum-Edoardo patrone

BIANCHI

PIEMONTE

- Roero Arneis Villata-Vite Colte / 20
Roero Arnesi Cajega-Tenuta Carretta / 25
Veneto
Lugana Le Querce-Aldegheri / 25
Friuli Venezia Giulia
Ribolla Gialla-Villa Pasini / 26

BOLLICINE

- Cà del Bosco / 45
Bellavista / 45
Franciacorta Satin-Contadi Castaldi / 40
Franciacorta Rosé-Contadi Castaldi / 38
Prosecco Treviso extra dry-Casa Gheller / 22
Prosecco sup. Asolo Akelum-Andreola / 22

AL BICCHIERE

ROSSO

- Barbera d'asti-La Canova / 3,5
Dolcetto Langhe-La Canova / 3,5
Nebbiolo Langhe-La Canova / 4
Morellino di Scansano-Val delle Rose / 3,5

BIANCHI

- Roero Arneis Villata-Vite Colte / 3,5
Lugana Le Querce-Aldegheri / 4
Ribolla Gialla-Villa Pasini / 4
Prosecco / 4