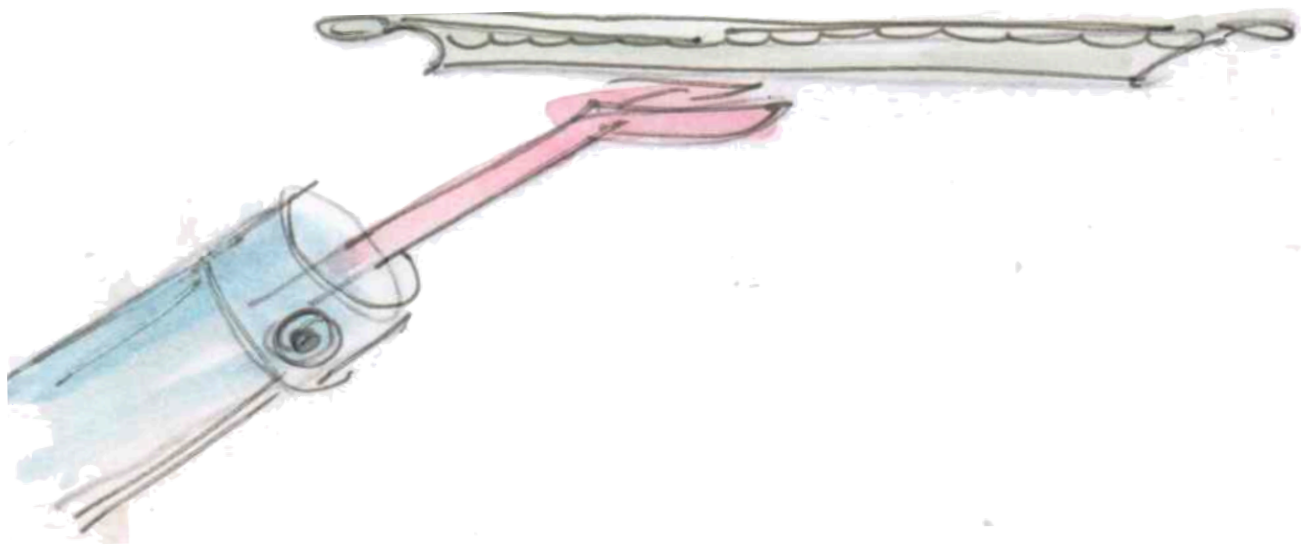


*La Bussola*  
CITTIGLIO

*Menù alla Carta*



*Dal 1976* una passione di famiglia.

Le origini della famiglia, da parte di mamma emiliane e di papà piemontesi, hanno così influenzato la cucina e il menù con piatti della tradizione di queste due regioni.

Nella Carta che vi proponiamo ora, anche la passione del nostro Chef:  
avere le “mani in pasta” e il Mare.

Il Viaggio culinario passa dalle Onde, attraverso la Pianura, fino al Bosco.

*Lasciatevi trasportare ...*



*una piccola attenzione...*

comunicate eventuali allergia o intolleranze così da poter consigliarvi al meglio o sostituire gli ingredienti



per intolleranze al glutine informateci,  
così da portare pane o altro, ad hoc per voi



\*per il pescato: nel fine settimana sempre fresco, gli altri giorni potrebbe essere congelato

*Since 1976* a Family Passion ...

The family's origins, on the part of mom from Emilia and dad from Piedmont, have thus influenced the cuisine and menu with traditional dishes from these two regions.

Our Chef's passion is also in the Menu we are now proposing:  
Having his “hands in pasta” and the Sea.

The Culinary Journey goes from the Waves, across the Plains, to the Woods.

*Be Amazed*



Communicate any allergies or intolerances so we can best advise you or substitute ingredients



For gluten intolerances let us know, so we can bring bread or other, ad hoc for you



\*for the catch: on weekends always fresh, other days it may be frozen

# Stagionalità

## INVERNO

Polenta e brasato (9, 12) ..... €20  
*polenta and braised meat*

Polenta e funghi porcini (7) ..... €16  
*Polenta with Porcini mushrooms*

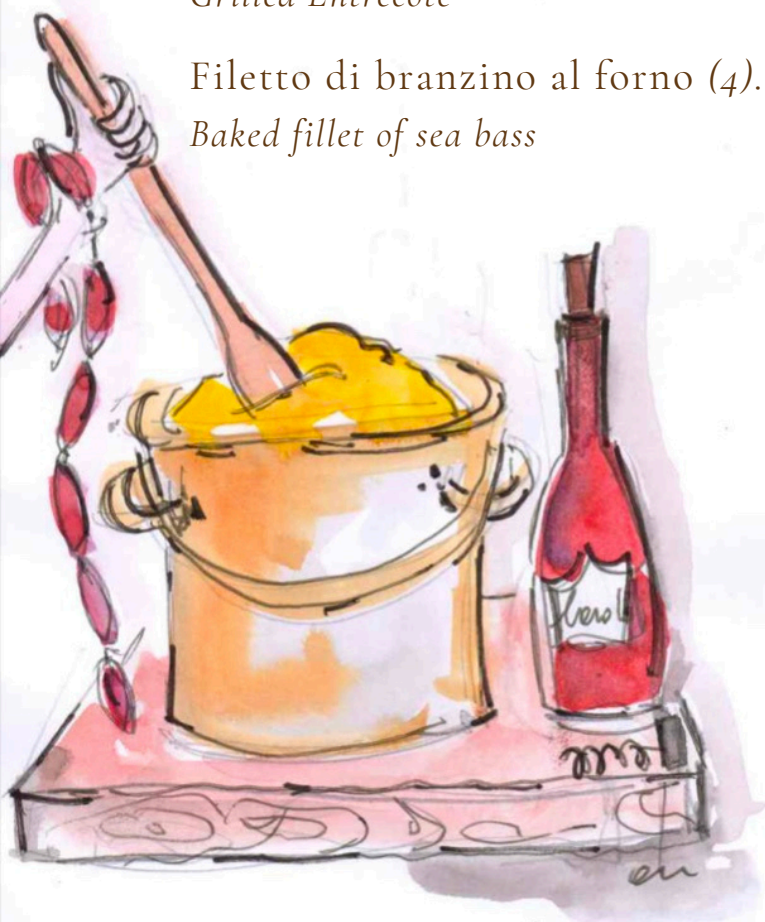
Polenta e Moscardini (4, 14)..... €16  
*Polenta with baby octopuses*

Costata di manzo ..... €5 all'etto  
*Costata with its Accompaniments*

Risotto mantecato al cavolo rosso (7) ..... €15  
*Risotto mantecato with red cabbage*

Entrecote cotta alla brace ..... €20  
*Grilled Entrecote*

Filetto di branzino al forno (4)..... €20  
*Baked fillet of sea bass*



# *Gli Antipasti*

Carpaccio di Fassona Piemontese (7, 9) ..... €17

*Carpaccio of Fassona Piemontese*

Gnocco Fritto con Prosciutto Crudo di Parma

Miele e Noci (1, 8) ..... €15

*Gnocco Fritto with Parma Raw Ham, Honey and Walnuts*

Nelle Mani dello Chef \* (2, 4, 9, 14)

Antipasto Misto di Pesce ..... €22

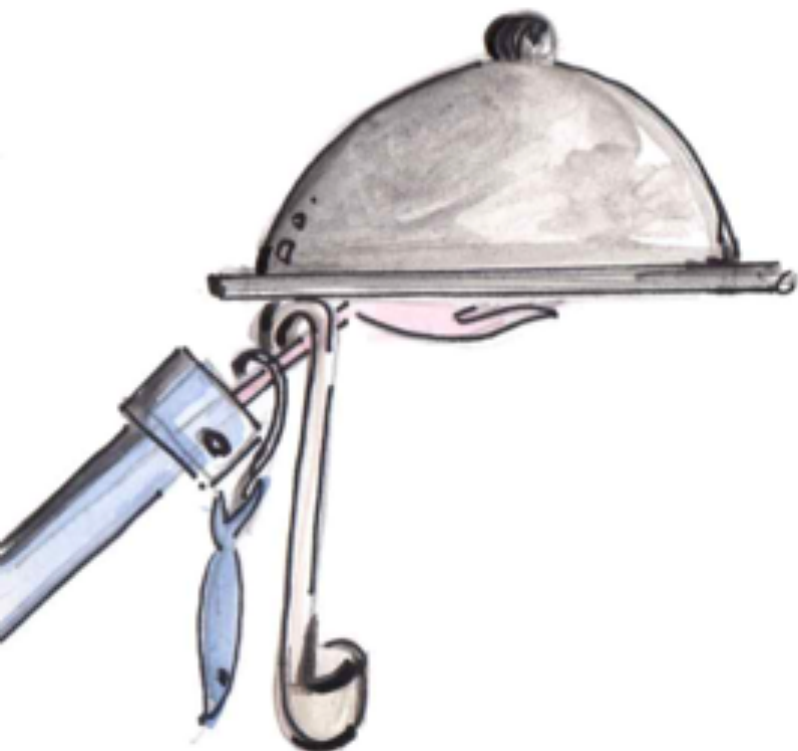
*In the Hands of the Chef - Mixed Fish*

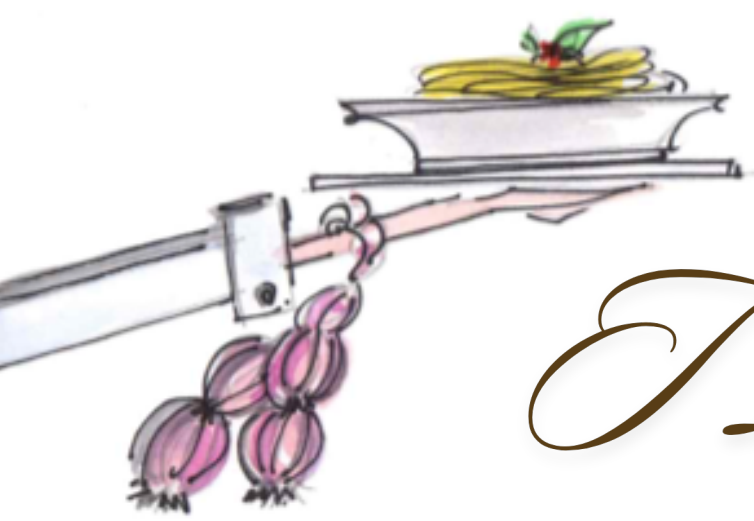
Scampi crudi (3 pezzi)

con Olio EVO, Sale e Pepe (2, 4) ..... €12

*Raw Scampi with EVO Oil, Salt and Pepper (3 Pieces)*

*Possible Addition: €4 per piece*





# I Primi

## DALLA TERRA

Risotto ai Funghi Porcini (7) ..... €18

*Porcini Mushroom Risotto*

Piccoli Gnocchetti

Zafferano e Semi di Papavero (1, 7) ..... €14

*Small Potato Gnocchi with Delicate Saffron Cream and Poppy Seeds*

Ravioli Caserecci alla Piemontese (1, 3, 7) ..... €16

*Homemade Ravioli Piemontese Style*

## DALLE ONDE

Spaghetti allo Scoglio\*(1, 2, 4, 14) ..... €18

*Spaghetti allo Scoglio\* with mixed fish*

Fettuccine di Pasta Fresca al Salmone (1, 3, 4, 7) ..... €16

*Fresh Pasta Fettuccine with Salmon*

Ravioli di Cernia con Sughetto di Gamberi e Calamari

(2, 3, 4, 8) ..... €18

*Grouper Ravioli with Shrimp Sauce and Squid*

# *T* Secondi

## DALLA TERRA

Tagliata di Filetto scaloppata al Rosmarino ..... €22

*Rosemary Escalloped Filet Cut*

Orecchia di Elefante

con Rucoletta e Pomodorini (1, 3) ..... €25

*Orecchio di Elefante (cotoletta) with Arugula and Cherry Tomatoes*

Coppa di Maialino Arrosto

con i suoi Accompagnamenti ..... €18

*Roast Pork Cup with its Accompaniments*

Tortino Vegetariano su Fonduta (1, 3, 7) ..... €13

*Vegetarian Flan on Fondue*

## DALLE ONDE

Gran Fritto Misto di Mare\* (1, 2, 4, 14) ..... €23

*Fried fish*

Filetto di Branzino alla Brace\* (4) ..... €20

*Grilled Sea Bass Fillet \**

Gamberi alla Griglia\* (4) ..... €20

*Grilled Shrimp \**

*per accompagnare...*

Giardino di Verdure Grigliate ..... €8

*Grilled Vegetable Garden*

Patate Saltate ..... €5

*Sautéed Potatoes*



... Solo per  
la Sera ...

*Only for Dinner*



# Le Pizze

## Margherita

*Pomodoro, Fior di latte (1, 7) ..... €7*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte*

## Napoletana

*Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe (1, 4, 7) ..... €7,50*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Anchovies*

## Invernale

*Pomodoro, Bufala, Salsiccia e Porcini (1, 7) ..... €10*  
*Tomato, Mozzarella di Bufala, Sausage and Porcini Mushrooms*

## Tonno e Cipolle

*Pomodoro, Fior di Latte*  
*Cipolla di Tropea e il Tonno di Pantelleria (1, 4, 7) ..... €9*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Tropea Onion and Pantelleria Tuna*

## Bufalina

*Pomodoro, Fior di Latte*  
*Pomodorini, Rucola e Bufala Campana (1, 7) ..... €9*  
*Tomato, Cherry Tomatoes, Mozzarella Fior di latte, Rocket and Mozzarella di Bufala*

## Lacrima

*Pomodoro, Fior di Latte e Cipolla di Tropea (1, 7) ..... €7*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte and Tropea Onion*

## Radicchio, Speck e Taleggio

*Pomodoro, Fior di Latte, Radicchio di Chioggia,*  
*Speck del Tirolo e Taleggio delle Valli (1, 7) ..... €9*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Speck from Tirolo and Taleggio*

## Bussola

*Pomodoro, Fior di Latte, Il Mare (1, 2, 4, 7, 14) ..... €11*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Seefood*

# Le Pizze

## Salmone

*Fior di Latte, Salmone Marinato all'Aneto (1, 4, 7) ..... €9*  
*Mozzarella Fior di Latte, Dill Marinated Salmon*

## Porcini

*Pomodoro, Fior di Latte, Porcini (1, 7) ..... €8*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Porcini Mushrooms*

## Mele e Zola

*Fior di Latte, Mele Trentine, Zola Novarese (1, 7) ..... €8*  
*Mozzarella Fior di Latte, Apple from Trentino, Gorgonzola Cheese*

## Quattro Stagioni

*Pomodoro, Fior di Latte, Champignon,  
Prosciutto Cotto, Carciofi e Olive (1, 7) ..... €8*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Champignon, Ham, Artichokes and Olives*

## Gamberi e Speck

*Pomodoro, Fior di Latte, Gamberi e Speck (1, 2, 7) ..... €9*  
*Tomato, Mozzarella Fior di latte, Shrimps and Speck*

## Il Calzone

*Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto  
Champignon, Carciofi (1, 7) ..... €8*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Ham, Champignon, Artichokes*

## Vegetariana

*Pomodoro, Fior di Latte, Verdure Grigliate (1, 7) ..... €8*  
*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Grilled Vegetables*

# Le Pizze

## Piemontese

*Pomodoro, Fior di Latte, Carpaccio di Bue*

*Grana Padano a Scaglie, Olio Tartufato (1, 7) ..... €12*

*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Ox Carpaccio, Grana Padano in Flakes, Tartuffe Oil*

## Tronchetto

*Pomodoro, Bufala, Pomodorini*

*Zola, Rucola e Prosciutto Crudo (1, 7) ..... €11*

*Tomato, Mozzarella di Bufala, Cherry Tomatoes, Gorgonzola Cheese, Rocket, Raw Ham*

## Lally

*Pomodoro, Bufala, Bresaola*

*Castelmagno, Olio al Tartufo (1, 7) ..... €10*

*Tomato, Mozzarella di Bufala, Bresaola, Castelmagno Cheese, Tartuffe Oil*

## Puttanesca

*Pomodoro, Bufala, Salame Piccante*

*Acciughe, Capperi, Olive (1, 4, 7) ..... €10*

*Tomato, Mozzarella di Bufala, Hot Salami, Anchovies, Capers, Olives*

## Marinara

*Pomodoro, Aglio e Origano (1) ..... €6*

*Tomato, Garlic and Oregano*

## La Parmigiana

*Pomodoro, Fiori di Latte, Melanzane,*

*Scagliette di Grana DOP 24 Mesi (1, 7) ..... €8*

*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Eggplant, Grana PDO 24 Months Shavings*

## Speck e Brie

*Pomodoro, Fior di Latte, Speck e Brie (1, 7) ..... €8*

*Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Speck and Brie*

# *TDolci*

Degustazione di Dessert (1, 3, 7, 8) ..... €10  
*Dessert Tasting*

Il Nostro Monte Bianco di Gelato

*Gelato artigianale al Fior di Latte con Cioccolato Caldo, Zabaione, Frutti di Bosco caldi*

*minimo per 4 persone (7) .....€9 per persona*

*Our White Mountain of Ice Cream: Artisan Fior di Latte Ice Cream with Hot Chocolate, Eggnog, Hot Berries - minimum for four people; price is per person*

Gelato artigianale al Fior di Latte con Guarnizione

*Cioccolato O Zabaione O Frutti di Bosco caldi (7) ..... €7*

*Artisan Fior di Latte Ice Cream with Topping - Chocolate / Eggnog / Berries*

Carpaccio di Ananas ..... €7

*Pineapple Carpaccio*



Panna Cotta (7) ..... €7

Crème Caramel (3, 7) ..... €7

Chiedi il Dolce del Giorno ..... €7

*Ask for Dessert of the Day*



## I BIANCHI

Cayega Roero Arneis DOCG

Tenuta Carretta - Piemonte - 13,5% ..... €24

Souvingon di Meris

Stocco - Friuli Venezia Giulia - 13% ..... €18

Ribolla Gialla

Stocco - Friuli Venezia Giulia - 13% ..... €22

Cardellino Chardonnay DOC

Elena Walch - Trentino Alto Adige - 13,5% ..... €30

Gewürztraminer

Elena Walch - Trentino Alto Adige - 14% ..... €30

Lenz

Rittenhof - Trentino Alto Adige - 12,5%..... €20

## LE BOLLICINE

Franciacorta Brut Saten Quadra DOCG

Quadra - Lombardia - 12% .....€45

Marsuret Prosecco Extra Dry DOCG

Viticoltori di Collina - Veneto - 11,5% ..... €25

Champagne De Vilmont

Vilmont - Francia - 12,5% ..... €60



## ROSE'

Rosè Vetere

San Salvatore - Campania - 12% ..... €25

## ROSSI

Pinot Nero Blauburgunder

Colterenzio - Südtirol Alto Adige DOC - 13,5% ..... €27

Dolcetto D'Alba

Viticoltore Canonica - Piemonte - 13% ..... €20

Ciliegiolo DOC

Mantellassi - Maremma Toscana - 13,5% ..... €25

Appassimento DOCG

Domini Veneti - Veneto - 14% ..... €20

Pontormo Chianti

Castelli del Grevepesa - Chianti - 13% ..... €20

# Bevande

Acqua naturale e gasata microfiltrata .....	€3
Acqua naturale e gasata in vetro .....	€3,50
Bibite in lattina .....	€3,50
1/4 di vino della casa (Rosso o Bianco) .....	€4
1/2 di vino della casa (Rosso o Bianco) .....	€6
Spritz .....	€5
Amari .....	€4
Grappa .....	€5
Grappa barricata .....	€6

# Allergeni

1. Cereali contenenti glutine

*Cereals containing Gluten*

2. Crostacei e Prodotti a base di

Crostacei

*Shellfish and Shellfish Products*

3. Uova e Prodotti a Base di Uova

*Egg and Egg Products*

4. Pesce e Prodotti a Base di Pesce

*Fish and Fish Products*

5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi

*Peanuts and Peanuts Products*

6. Soia e Prodotti a Base di Soia

*Soy and Soy Products*

7. Latte e Prodotti a Base di Latte

*Milk and Milk Products*

8. Frutta a Guscio

*Dried Fruit*

9. Sedano e Prodotti a Base di Sedano

*Celery and Celery Products*

10. Senape e Prodotti a Base di Senape

*Mustard*

11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base  
di Sesamo

*Sesame Seeds and Sesame Products*

12. Anidride Solforosa e Solfiti in  
Concentrazioni

*Sulfur Dioxide and Sulphites in  
Concentrations*

13. Lupini e Prodotti a Base di  
Lupini

*Lupins and Lupins Products*

14. Molluschi e Prodotti a Base di  
Molluschi

*Shellfish and Shellfish Products*

\*may be frozen