

Antica Farmacia dei Sani

Osteria della Tradizione

• LA NOSTRA FILOSOFIA •

Lo sappiamo.. "Antica Farmacia dei Sani"
è un nome decisamente inusuale.

E' capace però di racchiudere in maniera esplicita la passione e la ricerca di prodotti SANI del nostro territorio che cerchiamo di interpretare con ricette della tradizione lombarda e piemontese attraverso le sapienti mani del nostro chef.

I nostri piatti non sarebbero completi senza i vini della Tenuta Montemagno, di cui siamo orgogliosamente Brand Ambassador.

Ci piace l'idea di considerare il nostro locale come un luogo di "cura" o "rigenerazione" della mente e dello spirito.

Ecco spiegato il nostro bizzarro nome.



• RISTORANTE •



ANTIPASTI

- Orologio di formaggi e confetture** 19 €
- Patanegra Jamones Blazquez con Frico friulano** 19 €
(7)
- Tartare di Fassona Piemontese con acciughe del Cantabrico, salsa verde, burrata e germogli** 18 €
(3,4,7,9)
- Merluzzo mantecato con chips di polenta e pomodorini confit** 18 €
(4,7)
- Cilindro di Vitello rosa con Tonnata, salsa leggera di bagnacauda e germogli di girasole** 18 €
(1,3,4,7)
- Tentacolo di polpo con aceto di lamponi, schiacciata di patate viola, olive taggiasche e dressing mostardato** 19 €
(7,10,14)





• RISTORANTE •

PRIMI PIATTI

**Risotto Carnaroli al Bettelmatt
con salsa ai mirtilli e pere
mostardate** 24 €
(7,9,10)

**Paccheri ripieni di branzino con
crema di zucca e cavolo nero** 19 €
(1,3,4,7,9)

Tagliatelle fresche al ragù di lepre 19 €
(1,3,4,7)

**Agnolotti monferrini con crema
di vitello, limone e rosmarino** 18 €
(1,3,7)

SECONDI PIATTI

**Tagliata di Cervo con purea di
sedano rapa e salsa di more e
mirtilli al vino rosso** 28 €
(7,9)

**Brasato di bue grasso con polenta
rustica** 23 €
(9)

**Tonno rosso del Mediterraneo
scottato in crosta di semi di
papavero con radicchio tardivo al
vino rosso e crema di zucca** 32 €
(4,7)



• BRASSERIE •

CARNI ALLA GRIGLIA

su prenotazione o disponibilità



Costata di Bavarese (Dry Aged) 7,5 €/hg

Fiorentina di Bavarese (Dry Aged) 7,5 €/hg

**Tagliata di controfiletto alla griglia
con patate al forno** 25 €

CONTORNI

Dadolata di verdure 6 €

Patate al forno 6 €

Erbe di stagione saltate 6 €





• RISTORANTE •

I NOSTRI DOLCI

**Torta di mele e fichi con gelato
alla crema** 7 €
(1,7,3)

Tiramisù 6 €
(1,3,7,8)

**Brownies al cioccolato e
nocciole con coulis di
lamponi** 7 €
(1,3,7,8)

SERVIZIO E BEVERAGE

Acqua Naturale o Gasata 1,5 €

Caffè 2 €

Coperto 3,5 €





• GLI AMARI DEI SANI •

Potevamo esimerci dal proporre ai nostri "pazienti" un amaro unico nel suo genere?

Ovviamente no.

Siamo partiti da "*Nocciolina*" perché volevamo creare un ulteriore legame con il nostro amato Monferrato. Cremoso e dolce come la nocciola trilobata Piemontese, è capace di ricordare una famosa caramella d'altri tempi.

Poi, con la volontà di avvertire sentori che richiamassero le erbe spontanee alpine, abbiamo creato "*Ginepyna*".

Decisa, strutturata e piena sia al naso che in bocca.

E finalmente, arriva "*Rabarbarina*", il digestivo per eccellenza. Capace di soddisfare sia gli amanti del gusto amaro, sia chi predilige la nota agrumata.

• ALLERGIE E INTOLLERANZE •

Si richiede alla gentile clientela di far presente al momento del servizio eventuali allergie e/o intolleranze.



Tabella degli allergeni:

- (1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro ecc..)
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte
- (8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardo, noci pecan, noci del Brasile, pistacchio, noci macadamia)
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
- (10) Senape e prodotti a base di senape
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- (13) Lupini e prodotti a base di Lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi