

MENU' ALLA CARTA

Il nostro benvenuto "sin dal 2003"

Un calice di prosecco e una scaglia di grana col miele de
La Biandrina di Carpignano Sesia



ANTIPASTI

365
giorni
all'anno

Gnocco fritto della vicina Piacenza

Con affettati nostrani, squacquerone e gnocchi fritti

per una persona
per due persone

12.00€
20.00€

365
giorni
all'anno

Piatto di affettati misti nostrani

Pancetta coppata, fiocco, mortadella al tartufo, salame



per una persona
per due persone

10.00€
18.00€

Zola di Novara

Mattonella di Zola novarese adagiata sulla verza, con marmellata alle
pere senapate e focaccina calda.

per una persona 12.00€
per due persone 20.00€

Bresaola della Valtellina con scaglie di grana e pinzimonio

Intingolo di olio, limone e pepe a parte, pinzimonio di sedano e
finocchio. Accompagnata da focaccina calda.

per una persona 12.00€
per due persone 20.00€

Baccalà mantecato

Su tortino di polenta con mantecatura d'acciughe e composta d'arancia

12.00€

365
giorni
all'anno

Fritto del contadino

Verdure miste* fritte in pastella servite con pane tostato e panna acida
Con stracciatella, cipolle di tropea in agrodolce, salse BBQ e greca

13.00€

PRIMI PIATTI (cotture espresse)

365
giorni
all'anno

Risotto meneghino

Con zafferano del Mantovano e midollo di vitello alla piastra

12.00€

365
giorni
all'anno

Risotto Franciacorta con crema di grana padano



12.00€

Risotto con pasta di salame Iodigiana e Bonarda dell'Oltrepò

Mantecato alla raspadùra, con Croatina del nostro amico Aldo



13.00€

Risotto mazzancolle e prosecco delle Colline del Milanese

Con scorza di limone
e spolverata di pepe nero

14.00€

Gnocchetti Zola di Novara e luganega Iodigiana

13.00€

Gnocchetti cozze e zafferano

Con spolverata di pepe nero e prezzemolo.



14.00€

Soupe à l'oignon

Zuppa di cipolle alla francese con crostini a parte.





10.00€

Pasta al mascarpòn della tradizione Iodigiana
















Mascarpone, tuorlo d'uovo, noce moscata e raspadùra.

13.00€













DUMA: UN PIATT... (Un solo piatto)

	Risott con l'òs Buus (di vitello)		22.00€
	Brasato e polenta bramata		22.00€
	Seppioline* in umido (sugo e piselli) con polenta chiara		20.00€
	El beché della Gallina felice Hamburger di carne chianina (200gr) con fontina, zucchine, cipolle rosse, lardo di Colonnata e pane morbido. Accompagnato da patate rosse rustiche in camicia, salse BBQ e greca		18.00€
	Salamella di San Siro Francesino con salamella alla piastra spruzzata al vino bianco, peperoni, cipolle rosse, senape all'antica e tabasco (opzionale). Con contorno di patatine fritte, salse BBQ e greca		18.00€

SECONDI PIATTI

	Lesso misto con salsa verde, mostarda e gelato al basilico Lingua di vitello, cappello del prete, pesce di manzo, biancostato e cotechino		22.00€
	Costata di chianina alla griglia (500 gr.) Cottura a vostra scelta: al sangue, media o ben cotta	 	22.00€
	Tagliata di scottona (300 gr.) con funghi porcini* Cottura a vostra scelta: al sangue, media o ben cotta	 	24.00€
	Stufato dei promessi sposi Tenera carne di manzo cotta lentamente nel Merlot del lago di Como	 	18.00€
	Trippa (buséca) della nonna Isa Asciutta alla forchetta con fagioli bianchi	 	16.00€
	Cotoletta di vitello alla milanese con "manico" Ricetta classica		18.00€
	Polenta taragna della Valtellina Con fontina, emmental e formaggi misti		14.00€
	Fritto misto* di pesce Gamberi, calamari, ciuffi di moscardini, pesciolini e polipetti		18.00€

CONTORNI

	Patatine fritte A mezzaluna con buccia	 	5.00€
	Polenta morbida	 	4.50€
	Patate rosse rustiche in camicia Con pancetta, erbe aromatiche e raspadüra	 	5.00€
	Peperonata alla milanese	 	5.00€
	Zucchine grigliate	 	4.00€
	Insalata e pomodori	 	4.00€

ACQUA E BIBITE

Acqua da 75 cl. Fonte Bracca	2.50€
Menabrea, Heineken, Ichnusa non filtrata da 33 cl.	6.00€
Bibite in lattina da 33 cl. <i>(Sprite, CocaCola, CocaCola Zero, Fanta, Thè al limone o alla pesca)</i>	3.00€

VINI DELLA CASA

Della cantina Panizzari di San Colombano proponiamo il loro Ricetto rosso o bianco, fermo o mosso.

Bottiglia di Ricetto da 75 cl.	12.00€
Calice di Ricetto rosso o bianco, fermo o mosso	4.00€
Calice di Serafina Spumante brut	4.50€
Calice di Pinot Rosè Spumante rosato extra dry	4.50€

I NOSTRI DESSERT

Sbrisolona accompagnata da Passito o Malvasia dolce	7.00€
Sbrisolona morbida della Gallina Felice	4.50€
Tiramisù della casa	4.50€
Torta di mele contadina servita calda con gelato e cannella	6.00€
Crèmè brulèe <i>Crema cotta con vaniglia, uova, latte con zucchero caramellato</i>	6.00€
Meringa con cioccolato calda aromatizzata allo zenzero <i>(se richiesta senza zenzero)</i>	6.00€
Gelati da provare <i>Salato al gorgonzola con miele e noci oppure al basilico con miele e mandorle</i>	5.50€

DESSERT CONFEZIONATI

Tartufo nero con cuore morbido al caffè	4.50€
Tartufo cioccolato e crema	4.50€
Tartufo panna e caffè	4.50€
Torroncino liscio	4.50€
Torroncino affogato (al caffè o al whisky)	6.50€
Sorbetto	3.50€
Sorbetto corretto vodka	4.50€



VINI DA DESSERT

Passito di Verdea IGT 2021 50 cl. - Nettare dei Santi Colline del Milanese Vino bianco fermo 100% Verdea	6.50€	22.00€
Dolce Vita - Poderi di San Pietro Colline del Milanese Mosto leggermente fermentato 100% Malvasia	6.00€	20.00€
Passito di Pantelleria DOP - Terre di Zagara Vino bianco fermo 100% Zibibbo	7.00€	25.00€



CAFFÈ

Caffè normale o decaffeinato	2.00€
Caffè corretto, d'orzo o ginseng	2.50€

COPERTO

2.50 €

Diverse voci del nostro menu e il companatico sono disponibili anche senza glutine e lattosio.



SENZA GLUTINE



SENZA LATTOSIO

WI FI

Linea: Vodafone-OspitiLaGallinaFelice
Password: ciaogallina!

LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

CROSTACEI

UOVA e prodotti a base di uova

PESCE

ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

SOIA e prodotti a base di soia

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

FRUTTA CON GUSCIO con mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

SEDANO e prodotti a base di sedano

SENAPE e prodotti a base di senape

SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg./Kg. o 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale

LUPINI e derivati

MOLLUSCHI e derivati

È disponibile su richiesta la lista completa e aggiornata di tutti gli alimenti allergizzanti ripartiti per ogni singola voce del menù.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) potrebbero essere surgelati.

