



IL NOSTRO  
*Menu*



## Trattoria dei Commercianti

via Cornice 35, angolo via Caneto  
28021 Borgomanero (NO)

Tel. (+39) 0322.841392

Cell. (+39) 333.3400724

[info@trattoriadeicommercianti.it](mailto:info@trattoriadeicommercianti.it)



## *I nostri classici*

### *Antipasti*

- Scaloppa di foie gras d'anatra e mele caramellate* € 24,00  
*Foie gras duck escalope with caramelized apples*
- Bagna cauda con verdure fresche* € 16,00  
*Bagna cauda" (garlic and anchovy sauce) with fresh vegetables*
- Magatello tonnato alla piemontese* € 16,00  
*Piemontese style magatello tonnato*
- Patè di faraona e insalatina di galletto* € 16,00  
*Guinea fowl pate with chicken salad*

### *Primi Piatti*

- Agnolotti d'arrosto nel suo sugo* € 16,00  
*Roast agnolotti in its sauce*
- Tagliolini solo tuorlo al ragù d'anatra* € 16,00  
*Tagliolini only egg yolk with duck sauce*
- La nostra "carbonara"* € 16,00  
*Ravioli filled with egg cream and pecorino cheese sautéed with guanciale (pork cheek)*
- Risotto al nebbiolo e pistilli di zafferano min. 2 persone* € 16,00  
*Nebbiolo risotto and saffron pistils (2 people min.)*
- Paniscia "alla Commercianti" min.2 persone* € 16,00  
*Risotto with vegetables, borlotti beans and dura's salami (2 people min.)*



*Secondi Piatti*

<i>Petto d'anatra al miele ed aceto balsamico</i> <i>Duck breast in honey and balsamic vinegar</i>	€ 25,00
<i>Filetto di manzo alla Woronoff</i> <i>Woronoff (heavy cream and mustard) beef tenderloin</i>	€ 30,00
<i>Costata di Angus canadese alla brace con burro aromatizzato</i> <i>Grilled Canadian Angus rib-eye steak with flavoured butter</i>	€ 35,00
<i>Ganassino di manzo brasato al nebbiolo</i> <i>Braised beef cheek in nebbiolo wine sauce</i>	€ 20,00
<i>Tapulone della casa</i> <i>Ground donkey stewed with red wine</i>	€ 18,00

*Coperto € 3,00*  
*Cover charge*



## *Percorso vegetariano*

### *Antipasti*

*Flan di porri su salsa di taleggio e porcini* € 14,00  
*Leek flan on taleggio cheese and mushroom sauce*

### *Primi Piatti*

*Ravioli verdi ripieni di castelmagno al burro e timo* € 18,00  
*Green ravioli with castelmagno cheese in butter and thyme*

*Zuppa di cipolle con crostoni* € 14,00  
*Onion soup with croutons*

### *Secondi Piatti*

*Asparagi alla Bismarck* € 16,00  
*Bismarck style asparagus*



## *Piccola carta di pescato*

### *Antipasti*

*Polpo alla brace, patate schiacciate al rosmarino* € 20,00  
*Grilled octopus, crushed potatoes with rosemary*

*Baccalà in carpione leggero* € 16,00  
*Cod in light soaking*

*Salmone scozzese da noi affumicato* € 14,00  
*Our smoked Scottish salmon*

### *Primi Piatti*

*Spghettini freschi all'uovo con gamberi, pesto di pistacchi e lime* € 18,00  
*Fresh egg noodles with prawns, pistachios pesto and lime*

### *Secondi Piatti*

*Filetto di pesce persico dorato* € 22,00  
*Fried perch fillet*

*Filetto di San Pietro con olive taggiasche e pomodorini* € 24,00  
*Fillet of san pietro with taggiasca olives and cherry tomatoes*



### *Formaggi*

<i>Bettelmatt</i>	€ 8,00
<i>Castelmagno</i>	€ 8,00
<i>Pecorino di fossa di Sogliano</i>	€ 8,00
<i>Bitto affinato 24 mesi</i>	€ 8,00
<i>Gorgonzola</i>	€ 7,00
<i>Misto di formaggi</i>	€ 16,00

### *Vini al bicchiere consigliati in abbinamento*

<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè Donnafugata</i>	€ 7,00
<i>Marsala sup. oro Vigna La Miccia 5 anni De Bartoli</i>	€ 7,00
<i>Merlino rosso fortificato Pojer e Sandri</i>	€ 7,00
<i>Sauterns Chateau Fontebride</i>	€ 7,00



## *Carta dei Desserts*

<i>Bavarese alla rosa con salsa al mango</i> <i>Rose bavarian cream with mango sauce</i>	€ 7,00
<i>Torta soffice di nocciole, gelato alla nocciola</i> <i>Soft hazelnut cake, hazelnut ice cream</i>	€ 7,00
<i>Tortino di cioccolato con il cuore morbido su salsa al cioccolato bianco</i> <i>Chocolate little cake with a soft heart with white chocolate cream</i>	€ 7,00
<i>Bunet della tradizione piemontese</i> <i>Pudding with amaretti and cocoa (typical Piedmontese dessert)</i>	€ 7,00
<i>Meringata con salsa di frutta e frutta fresca</i> <i>Meringue cake with fresh fruit</i>	€ 7,00
<i>Semifreddo allo zabaione con crema al caffè</i> <i>Eggnog parfait with coffee cream</i>	€ 7,00
<i>Il Sorbetto</i> <i>Sorbet</i>	€ 7,00

Tutti i nostri dessert sono di nostra produzione, per eventuali chiarimenti o informazioni non esitate a chiedere al nostro personale di sala.