

Bucaneve

SPORT & WELLNESS



SECONDI
Main Courses

Tagliata di manzo su letto di insalata

Sliced beef steak with mixed salad

€ 24

Cotoletta alla milanese, patate rustiche fritte e insalata

Veal cutlet "Milanese style", rustic fried potatoes and salad

€ 15

Costolette d'agnello scottadito, salsa alla menta

Grilled lamb chops, mint sauce

€ 24

Trota spaccata al burro e salvia

Trout with butter and sage

€ 18

Hamburger di Fassone, confettura di cipolle, insalata mista e patate rustiche

Fassone hamburger, onion jam, mixed salad and rustic fried potatoes

€ 18

Petto d'anatra al forno, ciliegie alla senape

Baked duck breast, mustard cherries

€ 20

Crema di patate e zafferano con porro caramellato all'arancio ✓

Potatoes and saffron cream with caramelized orange leek

€ 12

CONTORNI
Side Dishes

Insalata mista ✓

Mixed salad

€ 6

Patate rustiche fritte con salse ✓

Rustic fried potatoes with sauces

€ 6

Verdure bollite ✓

Boiled vegetables

€ 6

DOLCI
Desserts

Budino di pane e uvetta

Bread and raisin pudding

€ 6

Panna cotta alla vaniglia con sottobosco

Vanilla panna cotta with mixed berries

€ 7

Bonet al Ratafià

Typical dessert from Piedmont "Bonet" with Ratafià Liquor

€ 7

Torta soffice di mele con gelato alla vaniglia

Soft apple pie with vanilla ice cream

€ 7

Flan al cioccolato

Chocolate flan

€ 8

ANTIPASTI

Starters

Tomino e verdure alla griglia

Grilled Tomino and vegetable

€ 12

Paletta biellese di Coggiola con insalata di mele e noci

“Paletta biellese of Coggiola” cold cut with apple and nuts salad

€ 13

Tartare di manzo, asparagi all’aceto balsamico

Beef tartare, asparagus with balsamic vinegar

€ 18

Tagliere di salumi e formaggi del territorio

Local cold cuts and cheese platter

€ 17

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e polvere di capperi


Veal cooked at low temperature, tuna sauce and capers powder

€ 16

Tonno di coniglio e verdure in agrodolce

Rabbit conserved in oil with sweet and sour vegetables

€ 18

Quiche vegana di mele e cipolle, salsa curry 

Vegan apples and onions quiche, curry sauce

€ 10

PRIMI
First Courses

Tagliatelle cacio e pepe con guanciale croccante
Tagliatelle Cacio cheese and pepper with crunchy cheek pork
€ 13

Risotto agli zucchini e i loro fiori con riso carnaroli di Tenuta Castello
Risotto with zucchini and their flowers with Tenuta Castello carnaroli rice



€ 13

Ravioli detti del Plin al sugo d'arrosto ed erbe aromatiche
Ravioli from "Plin" tradition with meat sauce and aromatic herbs

€ 15

Lasagne classiche alla bolognese
Classic lasagne bolognese

€ 12

Pasta al pomodoro / ragù / pesto
Pasta with tomato sauce / ragù / pesto

€ 7 / 9

Spaghetti al pesto leggero di rucola e mandorle ✓
Spaghetti with rocket and almond pesto

€ 11

POLENTA

Polenta concia
Polenta with Maccagno cheese cream and butter
€ 10

Polenta concia vegana – latte di soia, burro vegetale e tofu ✓
Vegan polenta with soy milk, vegan butter and tofu
€ 10

Polenta e spezzatino di vitello
Polenta with piedmontese veal stew
€ 18

Polenta, fonduta e uovo
Polenta, cheese fondue and egg
€ 14

Il piatto del
Bucaneve

Bucaneve's dish

Raviolo KM 0

Raviolo fatto in casa ripieno di erbe locali secondo la stagionalità
(tarassaco, borragine, ortiche).
A guarnire il piatto, una pioggia di Toma stagionata e burro d'alpeggio.

*Homemade ravioli filled with local herbs according to seasonality
(dandelion, borage, nettles).
To garnish the dish, there is Toma cheese and alpine butter on top.*

€ 15