

*L' amore per la tradizione,
la passione per la ricerca del gusto nuovo
e la gioia nel condividere un'emozione..*

Da Gigi

La cucina di montagna

Menù

Allergie ed intolleranze alimentari

*In caso di allergie o intolleranze alimentari,
il nostro staff si prenderà cura di voi,
al fine di garantire un pasto tranquillo.*

Allergeni

 CROSTACEI 1	 SESAMO 2	 FRUTTA A GUSCIO 3	 GLUTINE 4	 UOVA 5	 PESCE 6	 MOLLUSCHI 7
 SENAPE 8	 SEDANO 9	 ARACHIDI 10	 LATTE 11	 SOLFITE 12	 SOIA 13	 LUPINI 14

*

*Per garantire elevati standard igienico-sanitari e organolettici
alcuni prodotti sono abbattuti*

Menù degustazione

Territorio

Poker di salami

...d'oca, asino, cinghiale e suino "eccellenza delle Grigne". Serviti con quarti di rolo in kataifi e composta al vin brulé

Risotto "Alpe Ortighera"

Aquerello mantecato alle ortiche, crema di ricotta "Bagnarel", mirtili freschi

Il coniglio

Lombata di coniglio, prugne al Porto, bacon, fagiolini croccanti e crema di peperone dolce

La crostata è di casa...

Frolla impastata a mano, composta di ribes a Km 0, gel di sambuco e quenelle di gelato del giorno

42 €

(Bevande escluse)

VA ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO

Sei passi avanti...

La ricciola

..tartare di ricciola profumata al geranio, mela grammy smith, latte di cocco, nachos d'arachidi

La capra

..stick di capra dei monti, fichi, cialda al fieno, coulis d'anguria piccante

Risotto d'estate

Aquerello mantecato al melone, polpa di granchio, tabasco al campari, polvere di levistico

Anatra

..supreme cotta lenta, pesto di basilico, crostata di pesche e fava Tonka

Mediterraneo

Melanzana mantecata, biscotto ai pinoli, gelè di peperoni dolci e capperi, glassa d'acciuga

Sentiero di caramelle

Mousse leggera alla menta, liquirizia al fondente 70%, ciupaciupa al Barolo chinato e cioccolato bianco, mou al caramello salato

55 €

(Bevande escluse)

VA ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO

Antipasti

Poker di salami

...d'oca,asino,cinghiale e suino "eccellenza delle Grigne".
Serviti con quartirolo in kataify e composta al vin brulé

(4,5,11,12) € 13,00

La capra

..stick di capra dei monti, fichi, cialda al fieno, coulis d'anguria piccante

(4,11) € 12,00

La ricciola

..tartare di ricciola profumata al geranio, mela grammy smith, latte di cocco, nachos d'arachidi

(3,4,6,10,11) € 17,00

Mediterraneo

Melanzana mantecata, biscotto ai pinoli, gelè di peperoni dolci e capperi, glassa d'acciuga

(3,4,6,11) € 13,00

Pizza di mare

..con pomodoro stufato, burrata, seppioline, cozze, caviale di basilico e canotto croccante

(4,7,11) € 14,00

Primi piatti

Storico Scapinasc del Gigi *(Ricetta del 1962)*

Ravioloni in farcia di carni selezionate, burro fuso, salvia dell'orto e parmigiano reggiano

(4,5,11) € 12,00

Risotto "Alpe Ortighera"

Aquerello mantecato alle ortiche, crema di ricotta "Bagnarel", mirtilli freschi

(minimo 2 porzioni) (4,9*,11) € 14,00

Risotto d'estate

Aquerello mantecato al melone, polpa di granchio, tabasco al campari, polvere di levistico

(minimo 2 porzioni) (1,9,11,12) € 14,00

Fra mare e terra..

Crema di saraceno, polpo arrosto, acciughe cantabriche, pistacchio e riduzione di pollo

(3,6,7,11) € 14,00

Crêpe del contadino

..in farcia di verdure estive, straccetti di coniglio e curry alpino

(4,5,9,11) € 12,00

Un'insalata al lago

..di farro al naturale, agone torchiato, ribes rossi, cicoria, semi di girasole e salsa tzatziki

(3,4,6,11) € 12,00

Secondi piatti

Manzo Irlandese

..con rosti di funghi locali, ristretto al timo di montagna e chips di patata dolce

(4*,5*,11) € 23,00

Anatra

..supreme cotta lenta, pesto di basilico, crostata di pesche e fava Tonka

(3,4,5,11) € 20,00

"Pulled Lamb"

Stufato d'agnello, zucchini nizzarda, menta, nocciola e lampone

(3,4*,11) € 19,00

Rana pescatrice

..al vapore, sugo di panzanella e le sue verdure, olive taggiasche e rete alla curcuma

(4,6,9,11) € 21,00

Gamberoni "BBQ"

Gamberoni alla plancia, fiori di zucca con ricotta e cipollina, terra di caciucco, salsa BBQ

(1,4,11,13) € 22,00

Il coniglio

Lombata di coniglio, prugne al Porto, bacon, fagiolini croccanti e crema di peperone dolce

(11,12) € 20,00

*La bòca l'è miga straca,
se la sa miga de vaca!
(proverbio locale)*

“La bocca non è sazia,
senza l'assaggio di un formaggio”



La capra della Muggiasca

Taleggio di capra

Capra fresco ai semi di papavero

Grana di capra

Zola di capra

Assaggio di sola capra della Muggiasca

€ 8,00



La vacca...

Taleggio Valsassina

Latteria

Marscirol

Tomino stagionato

Assaggio di sola vacca

€ 8,00

Grande assaggio di tutti i formaggi

€ 13,00

Dolci

Sentiero di caramelle..

Mousse leggera alla menta, liquirizia al fondente 70%, ciupaciupa al Barolo chinato e cioccolato bianco, mou al caramello salato

(11,12) € 7,00

Sfera

Bavarese alla vaniglia del Madagascar, coulis di rabarbaro e anguria, cialda di pistacchio e rosmarino

(3*,4*,5,11) € 7,00

Pesche 2019

Tartare di pesche in osmosi di zenzero rosa, cremoso alla panna, meringhe all'amaretto

(3*,4*,5*,11) € 7,00

La crostata è di casa

Frolla impastata a mano, composta di ribes a Km 0, gel di sambuco e quenelle di gelato del giorno

(4,5,11) € 7,00

Voglia di gelato

Prodotto giornaliero (consultare la cucina)

€ 5,00

Sorbetto fresco

Prodotto giornaliero (consultare la cucina)

€ 5,00

Veneziana tradizionale

..una nostra soffice produzione accompagnata da crema al Grand Marnier

(3,4,11,12) € 6,50