

*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

Tre passi con il cervo

Bresaola, tartare e crocchetta di cervo, grissino al miglio, composta di cipolle bio al pepe sichuan

Fondenti

..di castagne, filettini di quaglia, crema di rapa rossa, cialda al rosmarino

La guancia di manzo

..brasata lentamente, scalogni al balsamico D.O.P., cupola di verza al nostro miele, melograno

Monte Muggio

Mousse di castagne, croccante di mandorle e arance candite, gel di more all'amaro Monte Muggio

42 €

(Bevande escluse)

VA ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO

Percorso mare e terra

Il porcino

Cannolo di spaghetti in farcia di zucca, spuma di prezzemolo riccio, guance di rana pescatrice

Gambero rosso di Mazara

..con finocchio marinato al sakè, zabaione all'arancia, sorbetto di vongole e lime, tapioca al nero

Bottoni

..tortelli in farcia di sedano rapa e caffè, cozze soutè, limone candito

Gamberone

..alla plancia, budino ai carciofi, salsa bisque al rhum, cereali e capperi soffiati

Cappuccino

..di castagne, fave di cacao, caviale di salmone, chiacchere al rosmarino

Babà

Composta di mele bio a km 0, babà in bagna al vin brulè, noci e ganache al pistacchio

56 €

(Bevande escluse)

VA ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO

Antipasti

Tre passi con il cervo

Prosciutto, tartare e crocchetta di cervo, grissino ai semi di lino,
composta di cipolle bio crandolesi al pepe sichuan

(3,4,5*,11) € 15,00

Il cannolo

..di spaghetti croccanti in farcia di zucca, spuma di prezzemolo riccio,
filetto d'agone torchiato del Lario

(4,6,11) € 14,00

Gambero rosso di Mazara

Crudo di gamberi rossi, finocchio marinato al sakè, zabaione all'arancia,
sorbetto all'acqua di vongole, tapioca al nero di seppia

(1,5,6,7,11,12) € 16,00

Ribollita

..di castagne di Gora, filettini di quaglia, fave di cacao
e chiacchere al rosmarino di montagna

(3,4,5,9,11) € 13,00

Terra

Budino di carciofi, uovo pochè 62°, tartufo nero invernale, chips di topinambur

(4,5,11) € 16,00

Secondi piatti

La guancia di manzo

..brasata lentamente, scalogni al balsamico D.O.P., cupola di verza al nostro miele, melograno

(11) € 21,00

Il cinghiale dei boschi

Filetto di cinghiale, vellutata di funghi, soffice di mele e porri, "muschio" agli aghi di pino

(4,5,11) € 20,00

Il piccione

Coscia e petto di piccione Francese, carciofi soutè, patè di fegatini e arancia candita, salsa alla "birra di Premana"

(9,11) € 21,00

Gamberone

Gamberone alla plancia, flan di zucca, salsa bisque al rhum, cereali e capperi soffiati

(1,3,4,5,11,12) € 21,00

Il cervo

Filetto di cervo cotto alla griglia, sedano rapa, riduzione di mosto d'uva, foglie croccanti alla "pesta"

(4,9,11,12) € 25,00

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) € 13,00

Risotto S. Massimo

Carnaroli tenuta S. Massimo alla zucca, animelle marinate in salsa ponzu,
demi_glace alla liquirizia (minimo 2 porzioni)

(7,9,11,13) € 14,00

Fondenti

..gnocchi fondenti alle castagne, crema di rapa rossa, cialda alla paprika, olio d'alloro

(3,4,5,11) € 13,00

Il saraceno

Grano saraceno mantecato al burro di malga, dressing di Bitto,
carpaccio di verza, chips di patate alla salvia

(11) € 13,00

I Cappelli

..ravioli al caffè in farcia di sedano rapa, foie gras, sugo di selvaggina, limone candito

(4,5,9,11,12) € 16,00

*La bôca 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

Un dolce finale..

Sfera

Bavarese al cioccolato al latte 43%, glassa rocher, pere alla fava di tonka

(3,5,11) € 7,00

Monte Muggio

La nostra versione del Mont Blanc ... Mousse di castagne, croccante di mandorle e arance candite, gel di more all'amaro Monte Muggio

(3,11,12,13) € 7,00

Babà

Composta di mele bio a km 0, babà in bagna al vin brulé, noci e ganache al pistacchio

(3,4,5,11,12,13) € 7,00

Crostata fatta in casa

Frolla impastata a mano, confettura di fragole e rabarbaro, quenelle di gelato del giorno

(4,5,11) € 7,00

Gelato e sorbetto quotidiano

Chiedi al nostro staff

€ 5,00

Veneziana tradizionale

.. Panettone italiano con arancia candita servito con salsa Grand Marnier

(3,4,11,12) € 6,50