

*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*

I menu

Da Gigi compie 60 anni! Il menu della memoria..

Profiterol

Profiterol in farcia di robiola della valsassina, cicoria fresca dell'orto e coulis al ribes locale

Scapinasc del Gigi (sinco 1962)

..ravioloni in farcia di carni selezionate, burro fuso, salvia e parmigiano reggiano

L'agnello

..scamone d'agnello cotto lentamente, funghi estivi, salsa al fieno

La nostra crostata

..frolla impastata a mano, composta di rabarbaro Km 0 e fragole, gelato del giorno

46 €

IL MENU VA GENTILMENTE ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO (pane e coperto inclusi)

L'orizzonte.. Il menu creativo di mare

Il mare

..code di gamberi e polipetti alla plancia, coulis al ribes locale, guacamole di zucchine, pan focaccia al peperoncino

Manzo tonnato

Bignè ai capperi ripieno di salsa tonnata, Bresaola di tonno rosso, tartare di manzo, lemongrass

Il mondo in un risotto

..mantecato all'alga spirulina e polpa di granchio reale, albicocche fermentate, polveri di erbe e spezie dal mondo

Il pescato

..pesce azzurro secondo il pescato della settimana, appena scottato in crosta di panko, capperi e olive, fumetto allo zafferano, zucchine griglia al rosmarino

Pesche e sangria

Pesche in osmosi di sangria, meringa all'italiana profumata allo zenzero, vele all'amaretto

58 €

IL MENU VA GENTILMENTE ORDINATO PER L'INTERO TAVOLO (pane e coperto inclusi)

Antipasti

Pochè estivo

..uovo pochè a 61°, budino di burrata, crema di melanzane affumicate,
falde di peperoni e frolla alle erbe estive

13.00 € (4,5,11)

Il mare

..code di gamberi argentini e polipetti alla plancia, coulis al ribes locale,
guacamole di zucchine, pan focaccia al peperoncino

14.00 € (1,4,7,11,13)

Manzo tonnato

Bigné ai capperi ripieno di salsa tonnata, Bresaola di tonno rosso,
tartare di manzo, gel di lime

15.00 € (4,5,6,11)

Pasticceria di lago

Rochè di salmerino, salvia e crosta di sesamo / Cono di Arborella in carpione
Sfogliatina, cetriolo e anguilla affumicata / Macaroon, caprino, caviale di trota salmonata

16.00 € (2,4,5,6,11)

Salumi..

Selezione “salame delle grigne” Pigazzi, speck, bresaola dei Crotti

13,00 € (3,4,5,9,11)

Gran misto...

degustazione completa di formaggi e salumi locali

16,00 € (3,4,5,9,11)

Primi piatti

Scapinasc del Gigi (ricetta storica 1962)

..ravioloni storici in farcia di carni selezionate, burro fuso,
salvia e parmigiano reggiano

14.00 € (4,5,11)

Riso carnaroli S. Massimo

..mantecato all'alga spirulina e polpa di granchio reale,
albicocche fermentate, polveri di erbe e spezie dal mondo

16.00 € (1,3,4,11) minimo per 2 persone

Canederlo "XXL"

Canederlo di ricotta d'alpeggio locale, bacon croccante,
crema di melone e polvere di pestada

14.00 € (4,5,11)

Farfalloni

..farfalloni al mirtillo e menta, crema ai fiori di zuccina,
fagiolini, arachidi e cozze

15.00 € (4,5,10,11)

Secondi piatti

Vitello alla "parmigiana"

Filetto di vitello CBT, crosta di parmigiano, melanzane al forno,
crema di pomodori datterini e perle di basilico

25.00 € (4,11)

Bis d'agnello

Scamone d'agnello al forno e costoletta alla plancia, pesche, mandorle e salsa al fieno

22.00 € (3,11)

Spiedo di sole costolette alla griglia, pesche, mandorle e salsa al fieno

27.00 (3,11)

L'anatra

Petto d'anatra laccato al miele, riduzione alle more,
funghi estivi, nachos di mais al pepe sichuan

25.00 (11,13)

Il pescato del mediterraneo

..pesce azzurro secondo il pescato della settimana, appena scottato in crosta
di panko e capperi, fumetto allo zafferano, olive e zucchine grigliate al rosmarino

22.00 € (4,5,6,11)

I formaggi della nostra valle

La Valsassina...una lunga storia di produzione ed affinamento di formaggi vaccini ed ovini.
Selezionando piccoli e grandi produttori locali, proponiamo in purezza queste meraviglie territoriali.

La capra della Muggiasca

Formagella stagionata, caprotto, zola, grana di capra

8,00 € (3,4,5,9,11)

La vacca

Strachintunt, latteria, taleggio della Valsassina, tomino morbido

8,00 € (3,4,5,9,11)

L'orologio di formaggi...

degustazione di tutti i formaggi di capra e vacca

14,00 € (3,4,5,9,11)

I formaggi vengono accompagnati da composte di frutta di nostra produzione

Un dolce finale..

Bavarese

Bavarese ai fiori di achillea e limone con mirtilli selvatici e mimosa di pan di spagna alla vaniglia
(4,5,11) 7,00 €

Il cannolo

Cannolo con bombardino fresco, cremoso al cioccolato fondente, scorzoni di arancia candita
(3,4,5,11,12) 7,00 €

Pesche, meringa e sangria

Tartare di pesche in osmosi di sangria, meringa all'italiana profumata allo zenzero, vele all'amaretto
(3,5,12) 7,00 €

La crostata

Frolla impastata a mano, composta di rabarbaro km 0 e fragole, gelato del giorno
(3,4,5,11) 7,00 €

Gelato e sorbetto quotidiano

Chiedi al nostro staff il mantecato del giorno
5,00 €

Bisciola soffice

Una nostra soffice versione della bisciola con noci fichi e uvetta servita
con crema al Grand Marnier
(3,4,5,11,12) 6,50 €