

Antipasti

La sfera

..carpaccio di salmone marinato al Campari e rapa rossa, cavolo cappuccio, passion fruit, tapioca soffiata agli aghi di pino cembro

15.00 € (6,11,12)

Foie gras

..patè di foie gras, pan dolce al fondente Domori 72% e noci, uva fragola, prosciutto d'anatra e riduzione al caffè

18.00 € (3,4,5,11)

La zuppetta

..vellutata di ceci, gamberi soutè, baccalà mantecato, pasta soffiata, olio al rosmarino

16.00 € (1,4,6,11)

Uovo pochè

..uovo pochè 61°, budino di carciofi, speck croccante, fonduta di casera vecchio di Varrone, pepe nero Sarawak

14.00 € (5,11)

I salumi ..

..selezione di salumi nostrani della Valsassina, serviti con panbrioche alla frutta secca e composta di frutta di nostra produzione

13,00 € (3,4,5,9,11)

Gran misto...

..degustazione di formaggi e salumi locali
(indicato per una persona)

16,00 € (3,4,5,9,11)

Pane e coperto 3,00 €

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 ai carciofi, polpettine di lepre in salmì, gel di caco fermentato, polvere di liquirizia

16.00 € (11) minimo per 2 persone

La crêpe

Crêpe saracena in farcia di quartirolo locale e patate, crema di zucca, broccoletti soutè, perle di tartufo nero

15.00 € (4,5,11)

Farfalloni

..farfalloni al nero, guazzetto di moscardini, guacamole alle cime di rapa, olive taggiasche e arachidi

15.00 € (4,5,6,11)

Vellutata

Vellutata di lenticchie di Castelluccio, tonno affumicato, crostini di pane tostato, olio al rosmarino

13.00 € (4,11)

Secondi

Piccione in tre cotture

..petto rosè, coscia stufata e macaroon di fegatini, il suo jous al malto d'orzo,
carote e amaranto

28.00 € (11)

Il cervo

..tagliata di filetto di cervo alla griglia, pera al vin brulè, sedano rapa,
latte di cocco e foglia croccante

30.00 € (4,5,11,12)

Pescato del Mediterraneo

Pesce azzurro della settimana cotto rosè, crosta di panko e capperi, carciofi,
salsa panzanella e chips di patate gialle alla paprika

25.00 € (4,6,9,11)

Coppa di maialino

..coppa di maialino in salsa BBQ, soffice di castagne, riduzione al vermut,
frutta in mostarda, pane guttiau

21.00 € (4,8,11,12)

I dolci

Bavarese

..bavarese al marsala, crema al cioccolato, croccante alle mandorle

7.00 € (11)

Le mele bio

..mele tiepide a km0, crumble di noci, custard alla cannella

7.00 € (4,5,11,12)

La castagna

Cremoso alle castagne, panna al rhum, meringhe alla vaniglia

7,00 € (4,6,9,11)

La crostata

..frolla impastata a mano, composta di rabarbaro e fragola, gelato del giorno

7,00 € (4,8,11,12)

La bisciola

Una soffice versione della bisciola con noci uvetta e fichi,
servita con crema al Grand Marnier

(3,4,5,11,12)

I mantecati

Gelato e sorbetto quotidiano 5.00



Il menu delle feste

Il tris

..coppa suina Pigazzi, pera al vin brulè, pasta croccante

..salmone marinato alla rapa rossa, passion fruit, cavolo cappuccio, tapioca agli aghi di pino

..patè di foie gras, panbrioches alle noci e cioccolato, uva fragolina, riduzione al caffè

Il risotto

..riso carnaroli S. Massimo mantecato alla zucca, quartirolo fresco, broccoletti e perle di tartufo nero

Coppa di maialino

..coppa di maialino CBT, polentina di castagne, mostarda di frutta, salsa al Vermut e pane Guttiau

Panettone

..una nostra soffice produzione servita con salsa al Grand Marnier

50 €

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