

Antipasti

La tartare

..tartare di tonno pinna gialla, cavolo cappuccio,
passion fruit, Campari e tapioca soffiata agli aghi di pino cembro

16.00 € (6,11,12)

L'anatra

..patè di fegatini d'anatra, pan dolce al fondente Domori 72% e noci, composta di finocchi
e arancio, prosciutto d'anatra e riduzione al caffè

16.00 € (3,4,5,11)

Vellutata

..vellutata di piselli, baccalà mantecato al timo, cozze, pomodorini confit e pasta soffiata

16.00 € (1,4,6,7,11)

Uovo pochè

..uovo pochè 61°, soffice di carciofi, bacon 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)

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 al levistico, salsicetta soutè, mela green e riduzione al balsamico invecchiato

16.00 € (9,11) minimo per 2 persone

La crêpe

Crêpe ai semi di papavero in farcia di zola dolce e patate, crema di noci bio, broccoletti, perle di tartufo nero

15.00 € (3,4,5,11)

Farfalloni

..farfalloni al nero, latte di cocco, polipetti al naturale, guacamole alle cime di rapa, olive taggiasche e arachidi

15.00 € (4,5,6,7,11)

Secondi

La quaglia

..quaglia disossata e farcita di gamberi, speck croccante, riso nero,
bisque di crostacei alla vaniglia

QUAGLIA INTERA 31.00 € - MEZZA QUAGLIA 19.00€ (1,11)

Il cervo

..filetto di cervo alla griglia, daikon, salsa teriaky, mandarino, mandorle tostate
30.00 € (3,4,11,13)

Pescato del Mediterraneo

Pesce azzurro della settimana in gratin di carciofi, crema di zucca,
tabasco e vele di polenta

25.00 € (5,6,11)

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 mango, zest di zenzero, cialda croccante alle mandorle

(3,4,5,11) 7,00 €

Crepe

Crepe calda, crema alla vaniglia del Madagascar, fragole profumate al Rosolio

(4,5,11,12) 7,00 €

Semifreddo Sacher

Semifreddo al cioccolato fondente 72%, composta di albicocche, biscotto cacao e nocciola

(3,4,5,11) 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 €

Veneziana

Una nostra soffice produzione con cioccolato fondente e noci, servita con crema Grand Marnier

(3,4,5,11,12) 6,50 €

I menu

Territorio, radici, tradizione

I salumi

..salumi della valle, serviti con composte di frutta e panbrioches alla frutta secca

Scapinasc del Gigi (ricetta storica 1962)

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

Coppa di maialino

..coppa di maialino CBT, polentina di castagne, salsa al Vermut, chips di polenta

La crostata

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

47 €

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

Il mare d'inverno..

Tartare

..tartare di ricciola, cavolo cappuccio, campari, passion fruit, tapioca al pino

Vellutata

..vellutata di piselli, cozze, baccalà mantecato al timo, pomodorini confit, pasta soffiata

Farfalloni

..farfalloni al nero, latte di cocco, polipetti, guacamole alle cime di rapa, arachidi e olive

Il pescato

..pescato del mediterraneo in gratin di carciofi, crema di zucca, tabasco, vele di polenta

Bavarese

Bavarese al mango, zest di zenzero, cialda croccante alle mandorle

64 €

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