

Antipasti

Crudità di mare

Crudità di mare, gel di anguria, sesamo e jalapeño, cono croccante, spuma al lime e banana (Ricciola, gamberi rossi, capasanta, salmone e tonno)

20.00 € (1,2,4,6,7,11,12)

Non sono un pomodoro

..burrata fresca in crosta di pomodoro, crumble salato e perle di basilico, crema di melanzane stufate, spaghetti soffiato

14.00 € (4,5,11)

La tartare

..tartare di manzo Irlandese, tuorlo d'uovo in gelatina alla senape, insalatina di cicoria al miele, pesche al Porto e vele ai pinoli

18.00 € (3,4,5,8,12)

Il coniglio

..lombata di coniglio in olio cottura e il suo patè di fegatini, cetriolo caramellato, cialda e mousse di carota, terra di olive e acciuga

16.00 € (4,6,7,11)

I salumi ..

..carpaccio di prosciutto di cervo, speck e salame selezione "Pigazzi", 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 al polline, missoltini del Lario, gel di ribes, fiori eduli

17.00 € (6,11) minimo per 2 persone

Il cannellone

Cannelloni di pasta all'uovo in farcia di ricotta e zuccina bio,
besciamella alla pizzaiola, trota salmonata locale e le sue uova

14.00 € (4,5,6,11)

Maltagliati

..maltagliati alla pesteda, fagiolini, chips di bacon,
pomodorini gialli confit, crema di parmigiano 24 mesi

15.00 € (4,5,11)

Secondi

La faraona

..supreme di faraona farcita alle prugne, bon bon di aletta fritta al panko, riduzione di prugne sotto spirito, finferli glassati e basilico chips

19.00 € (4,5,11,12,13)

Il manzo

..tagliata di filetto di manzo angus Irlanda, sfoglia al prosciutto crudo di Parma, soffice di melanzane, emulsione alla senape e melone

30.00 € (4,5,8,11)

Il pescato

Pescato della settimana e Gamberoni, agretti alla salsa teriaky, gazpacho di frutti rossi, mini peperoni farciti di pollo arrosto

25.00 € (1,2,4,5,11,12)

L'agnello

..scamone d'agnello e costoletta in crosta di fieno e grano saraceno, crocchetta ai fichi, salsa tzaziky, crudità estiva

26.00 € (4,5,11)

...solo costolette d'agnello alla griglia, crocchetta ai fichi, salsa tzaziky, crudità estiva

32.00 € (11,12)

I dolci

Bavarese

Bavarese al cioccolato fondente 72% araguanì, frutti rossi e fichi, crumble al cacao

(3,4,5,11,12) 7,00 €

Carosello

dalla nostra pasticceria una selezione di mignon da assaporare

(3,4,5,11,12) 7,00 €

Pescamisù

Pesca alla fava di tonka, mousse mascarpone e caffè, amaretti croccanti

(3,4,5,11,12) 7,00 €

La crostata

Frolla impastata a mano, composta di rabarbaro km 0 e fragole, gelato del giorno

(3,4,5,11) 7,00 €
,12

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

La trota

..trota in gratin di fiori eduli, crudité estiva e coulis di ribes

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 mediterraneo

La burrata

..burrata glassata al pomodoro, crumble di basilico, crema di melanzane, acciughe di Cetara

Cannelloni

..cannelloni in farcia di zucchine e ricotta, besciamella alla pizzaiola, ragù di mare, terra di olive

Il pescato

..pescato di pesce azzurro della settimana, gamberoni alla plancia, agretti soutè, frutti rossi, mini peperone in farcia di pollo arrosto

Carosello

dalla nostra pasticceria una selezione di mignon da assaporare

58 €

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