

# *Antipasti*

## *Carpacci di mare*

..i nostri carpacci di mare (salmone gravlax, pesce spada affumicato, bresaola di tonno rosso, porchetta di ricciola, salamino di gamberi), accompagnati da muffin al finocchietto, coulis alle more selvatiche, semi di girasole 18.00 € (1,3,4,5,6,7,11,13)

## *La lepre*

..roastbeef di lepre marinato, paté dei suoi fegatini, composta d'uva alle fave tonka, sablé al cappuccino, fondo di lepre al caffè  
16.00 € (3,4,5,11,12)

## *Uovo poché*

..uovo poché 61°, salsicetta alla plancia, cardoncelli souté, purea di legumi, cialda di Bitto DOP  
15.00 € (5,11)

## *Mantecato del Lario*

..vaso con stracciatella di burrata, polpettine di cavedano del Lario mantecato, cipolla caramellata, cracker al Peverel (timo di montagna)  
16.00 € (4,5,6,11)

## *I salumi ..*

..selezione di salumi nostrani della Valsassina, serviti con panbrioche alla frutta secca e composta di frutta di nostra produzione  
14,00 € ( 3,4,5,9,11 )

## *Gran misto...*

..degustazione di formaggi e salumi locali  
(indicato per una persona)  
17,00 € ( 3,4,5,9,11)

Pane e coperto 4,00 €

# *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)

## *Risotto Pila Vecia*

..riso carnaroli mantecato allo Strachintunt, noci bio sabbiate al rosmarino, lampone crispy, gocce di balsamico ridotto

17.00 € (3,11) minimo per 2 persone

## *Il cannellone*

Cannellone in farcia di castagne e speck, crema di broccoletti, chips di patate viola, perle di tartufo nero

16.00 € (3,4,5,7,11)

## *Farfalloni*

..farfalloni al nero di seppia, fumetto leggero al prezzemolo, agretti, vongole veraci, caviale di salmone e zest di limone

15.00 € (3,4,5,7,11)

## *Vellutata*

..vellutata di cavolo nero, fagioli cannellini, spaghetti di riso soffiato, olio al lauro

13.00 € (11)

# *Secondi*

## *La guancia*

..guancia di vitello CBT, flan al levistico, carote souté, salsa al mosto d'uva,  
vele ai semi di senape antica

23.00 € (4,5,11,12)

## *L'anatra*

..petto d'Anatra laccato al miele locale, pera allo zenzero,  
crema di latte e cognac, crumble di pane ai cereali

25.00 € (4,11,12)

## *Il cervo*

Filetto di cervo alla griglia, soffice di sedano rapa, salsa di sottobosco  
e pepe Sarawak, caldarroste

33.00 € (9,11)

## *Il cinghiale*

..lombata di cinghiale in cartoccio di verza, strudel di mele e scalogno,  
la sua riduzione al rafano

23.00 € (5,11)

## *I calamaretti*

Calamaretti alla plancia ripieni di broccoletti e bacon, polvere di liquirizia,  
gaspacho di rapa rossa, fumetto all'arancia

21.00 € (5,7,9,11,13)

# *I dolci*

## *Bavarese*

Bavarese alla vaniglia del Madagascar, fichi caramellati, crumble alle mandorle e nocciole

(3,4,5,11) 8,00 €

## *La mela*

Ciambelle di mela spadellate, mousse mascarpone e cannella, treccina di sfoglia con uvetta e frutta secca

(3,4,5,11,12) 8,00 €

## *Castagna*

Flan di castagne di Gora, mousse al cioccolato fondente 72%, passata calda di lamponi

(3,4,5,11,12) 8,00 €

## *La crostata*

Frolla impastata a mano, composta di rabarbaro km 0 e fragole, crema alla vaniglia

(3,4,5,11) 7,00 €

## *Gelato e sorbetto quotidiano*

Chiedi al nostro staff il mantecato del giorno

6,00 €

## *Veneziana*

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

(3,4,5,11,12) 8,00 €

# *I menu*

## *Quattro passi nel bosco*

### *La lepre*

..patè di fegatini e roastbeef di lepre, composta d'uva fragola e fava tonka, sablè al cappuccino

### *Il cannellone*

..cannelloni in farcia di castagne e speck, salsa ai broccoletti, chips di patate, perle di tartufo nero

### *Il cinghiale*

..lombata di cinghiale in cartoccio di verza, strudel di mele e scalogno, salsa al rafano

### *La mela*

Ciambelle di mela, mousse mascarpone e cannella, sfogliatina con uvetta e frutta secca

48 €

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

---

## *Il mare d'autunno..*

### *Carpacci di mare*

..carpacci di mare di nostra produzione, salsa alle more, muffin al finocchio, semi di girasole

### *Puppetta*

..stracciatella di burrata, ragù di molluschi e crostacei, caldarroste, biscotti al peverel

### *Farfalloni*

..farfalloni al nero, agretti, fumetto al prezzemolo, caviale di salmone, vongole, limone

### *I calamaretti*

..calamaretti ripieni di broccoletti e bacon, salsa d'arance, gaspacho di rape rosse, liquirizia

### *Bavarese*

Bavarese alla vaniglia del Madagascar, fichi caramellati, crumble alle mandorle e nocciole

60 €

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