

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 dama

..patè di foie gras d'anatra, panbrioche al cacao, burro croccante ai chiodi di garofano, compota ai datteri e Vermuth 22.00 € (4,5,11,12)

Uovo pochè

..uovo pochè 61°, salsicetta alla plancia, scodella di pane al carbone, crema di carciofi e salsa all'arabbiata 15.00 € (4,5,11)

Raclette d'alpeggio

..raclette di formaggio grasso d'alpeggio, funghi cardoncelli, mandorle tostate, perle di tartufo nero, biscotti al "Pevel" 16.00 € (3,7,11)

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)

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 alle fave tonka, polpa di lepre cotta salmì, melograno e pinoli croccanti

17.00 € (3,11,12) minimo per 2 persone

Canederli

Canederli di gambero argentino, bisque di crostacei allo zafferano, carciofi soutè e crispy speck

18.00 € (1,4,5,11,13)

Grano saraceno

..grano saraceno al salto, crema di zucca bio, mousse di robiola locale, olive taggiasche

15.00 € (4,5,11)

Vellutata

..vellutata di cavolfiore, crostini con acciughe del Cantabrico e burro a crudo,
salsa alla curcuma e polvere di spinaci

14.00 € (4,5,6,11)

Secondi

Il manzo

..tagliata di picanha di manzo angus, strudel di carciofi e cocco rapè, crema di zola dolce
27.00 € (4,5,11)

L'oca

..coscia d'oca cotta confit, zucca agrodolce, crema di latte e cognac,
croccante ai cereali
25.00 € (3,4,11,12)

Il cervo

..filetto di cervo alla griglia, soffice di sedano rapa, salsa di sottobosco
e pepe Sarawak, caldarroste
33.00 € (9,11)

Il maialino

..reale di maialino cotto lentamente, soffice di verza e levistico, riduzione di cassoeula,
nachos di polenta e scalogno
23.00 € (9,11)

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

Ghirlanda tropicale

Brisè dolce con pralina al cocco, mousse al pistacchio, sferette al mango e frutto della passione

(3,4,5,11,12) 8,00 €

La bavarese

Bavarese al torrone, treccina con uvette e mandorle, crema zabaione

(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, gelato del giorno

(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 €

Il menu

L'oro della valle.. il formaggio!

Raclette d'alpeggio

..raclette di formaggio grasso d'alpeggio, funghi cardoncelli, nocciole tostate e perle di tartufo

Grano saraceno

..grano saraceno al salto, crema di zucca bio, mousse di robiola locale, olive taggiasche

L'oro della valle

..selezione di formaggi locali della valle, serviti con composte fatte in casa e panbrioche

La crostata

..la nostra frolla impastata a mano, marmellata di rabarbaro e fragole e gelato del giorno

45 €

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

Il mare d'inverno

Carpacci di mare

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

Zuppetta

..crema di cavolfiori, crostini con acciughe del Cantabrico, curcuma e finocchietto

Il canederlo

..canederli di gambero argentino, bisque di crostacei allo zafferano, carciofi soutè e crispy speck

I calamaretti

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

Shirlanda tropicale

Brisè dolce con pralina al cocco, mousse al pistacchio, sferette al mango e frutto della passione

60 €

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