

Antipasti

Cappuccino di trota

..trota salmonata affumicata, burrata fresca, brioches ai capperi, polvere di caffè e mandorle
16.00 € (3,4,5,6,11)

L'uovo in primavera

..uovo pochè cotto a 61°, crema d'asparagi, cestino croccante al parmigiano 24 mesi,
caviale di salmone e glassa balsamica 16.00 € (4,6,11)

Le lumache nel guscio

..bignè in farcia di lumache, crudité di primavera, fragole al pepe Sarawak,
salsa yogurt alla cipollina 15.00 € (4,5,9,11)

L'anatra in due versioni

..rochè di patè di fegatini e speck d'anatra, cioccolato fondente e nocciole,
pera al lambrusco amabile, cracker al sesamo nero 20.00 € (2,3,4,11,12)

I salumi ..

..selezione di salumi nostrani della Valsassina, serviti con panbrioches
alla frutta secca e composta di frutta di nostra produzione
15,00 € (3,4,5,9,11)

Gran misto...

..degustazione di formaggi e salumi locali
(indicato per una persona)
18,00 € (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

16.00 € (4,5,11)

Risotto Pila Vecia

..riso carnaroli mantecato al pesto di prezzemolo riccio, polpettine di coscette di rana impanate, crumble alla marinara 17.00 € (4,5,11) minimo per 2 persone

Canederli

Canederli d'asparagi e ricotta locale, funghi primaverili, fonduta di taleggio, noci sabbiate al Peverel (timo selvatico) 16.00 € (3,4,5,11)

Grano saraceno

..grano saraceno al salto, crema di patate e zafferano, ciuffi di calamaro e gamberi argentini soutè, salsa bisque 17.00 € (1,6,7,11)

Vellutata

..vellutata di piselli novelli, tonno katsuobushi, petali di rapanello crudo, olio al lauro

15.00 € (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

Meringata

Semifreddo al pistacchio e vaniglia, scaglie di meringa, fragole flambate al cassis

(3,5,11,12) 8,00 €

Aïdo

Bavarese allo yogurt glassata al cioccolato bianco, con cuore tropicale
nido di pasta kataifi

(3,4,5) 8,00 €

Bombardino

Mousse al bombardino, cremoso al cioccolato fondente 72%,
canditi di arancia e croccante alle mandorle

(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) 7,00 €

I menu

L'oro della valle..

Le lumache nel guscio

Bigné in farcia di lumache e prezzemolo, crudité di verdure, fragole, yogurt alla cipollina

Scapinasc del Gigi

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

L'oro della valle

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

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

Carpaccio di mare

..carpaccio di salmone al ginepro, burrata, brioches ai capperi, polvere di caffè e mandorle

Puppetta

..crema di piselli novelli, crostini con acciughe del Cantabrico, rapanelli e perle di basilico

Il canederlo

..canederli di asparagi, gamberi argentini, bisque di crostacei allo zafferano e crispy speck

I calamaretti

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

Semifreddo

Semifreddo al pistacchio e vaniglia, scaglie di meringa, fragole flambate al cassis

60 €

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