

Antipasti

L'uovo pochè

..uovo pochè cotto a 61°, cestino di parmigiano 24 mesi, spinaci soutè e perle di tartufo nero
14.00 € (5,7,11)

La lepre

..patè di lepre , panbrioche alle fave di cacao, marmellata di prugne brulè, gin lemon
16.00 € (4,5,11,12)

Il bignè

..bignè caldi alla fonduta di robiola della Valsassina, crudità autunnali
15.00 € (2,3,4,9,11,12)

La zuppetta

..zuppetta di castagne di Gora, gamberi in pasta kataify croccante, capperi e olio al lauro
16.00 € (1,3,4,5,11)

Il boscaiolo

..prosciutto di cervo, salamino d'asino, tomino di capra, salame suino, funghi sott'olio,
composta al levistico di nostra produzione, serviti con pandolce al sottobosco
16,00 € (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

16.00 € (4,5,11)

Il risotto del Lario

..riso Pila Vecia mantecato al limone, bottarga di luccio-perca del Lario, fiocchi di pomodoro, gocce di basilico 17.00 € (6,11) minimo per 2 persone

Le candele

Candele di crèpe in farcia di castagne, speck croccante, broccoletti e crema di latte e rosmarino

16.00 € (3,4,5,11)

Grano saraceno

..grano saraceno al salto, fonduta di formaggio casera di Varrone, verza stufata, chips di patata viola e pepe Sarawak 17.00 € (11)

La vellutata

...vellutata di patate e porri, tonno Katsubushi, polvere d'arancio

14.00 € (6)

Secondi

Il vitello

..controfiletto di vitello CBT, il suo fondo al timo locale, funghi cardoncelli,
polenta grigliata 26.00 € (11)

L'anatra

..tagliata di petto d'anatra, salsa al mosto d'uva fragolina, daicon e purè di nocciole
24.00 € (3,11)

Il cervo

..filetto di cervo alla griglia, soffice di sedano rapa, tapioca soffiata alla liquirizia, gel di zenzero
32.00 € (9,11)

La trota

..filetto di trota salmonata "Piscicoltura Valsassinese" in crosta di semi di sesamo,
salsa guacamole leggera, mini cavolfiori al naturale
23.00 € (2,5,6,8,9,11)

I dolci

Le castagne

Brisè alla vaniglia, pralina di castagne e cocco rapè, passata tropicale
(4,11) 8,00 €

La mela

Mele bio spadellate, mousse allo zabaione, sfoglia caramellata
(4,5,11,12) 8,00 €

Bavarese

Bavarese al pistacchio, rete di cioccolato, cremoso fondente e arancia
(3,5,11,12) 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

Menù del bosco

Boscaiolo

..prosciutto di cervo, salamino d'asino, tomino di capra, salame suino, composta al levistico

Candele

..candele di crêpe in farcia di castagne locali, speck croccante e crema di latte e rosmarino

Il gulash

..gulash di lepre, cardoncelli, polenta grigliata, dressing al timo

La mela

..mele bio spadellate, mousse al zabaione, sfoglia caramellata

48 €

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

Il pescatore

Katsuobushi

..crema di patate e porri, katsuobushi, polvere d'arancio

I gamberi

gamberi in pasta kataify, indivia belga agrodolce, olive taggiasche

Il risotto

..risotto mantecato al limone, bottarga di luccio, basilico, fiocchi di pomodoro

La trota

..Trota salmonata gratinata ai semi di sesamo, salsa guacamole, cavolfiori al naturale

Castagna

Brisè alla vaniglia, pralina di castagne e cocco rapè, passata tropicale

60 €

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