

PER INIZIARE

  L'Uovo di Pollastra BIO in cocotte al Tartufo Nero della Valtenesi € 15,00

 Il Flan di Zucca Delica con Fonduta di Taleggio e Cracker allo Zenzero € 13,00

Le Acciughe del Mar Cantabrico confezione da 48 gr. con Burro, Crostini dorati, Pomodorini Semi Confit e Schiacciata di Patate al Prezzemolo € 16,00

I Gamberi Ajo, Ojo e Peperoncino con Bruschetta di Pane € 20,00 

Il tagliere di Salumi "Culatta – Salame Nostrano – Pancetta Arrotolata – Prosciutto di Cervo – Coppa – Lonzino di Maiale" servito con Giardiniera di Verdure – Marmellata di Cipolle di Tropea – Nutella di Fegatini chiari d'Anatra € 20,00

L' "Essentia" di Fassona (*della macelleria Cazzamali*) da noi condita con Fior di Sale, Pepe, Olio EVO e Mayo alla Nocciola € 18,00

La Quaglia disossata e laccata al Miele d'Acacia, Lenticchie e Pancetta croccante € 16,00

PRIMI PIATTI

 Le Crespelle ai Funghi (Finferli - Cardoncelli – Orecchioni) € 15,00

 La Crema di Zucca calda con Spuma di Robiola di Capra e Amaretti € 13,00

 I Tagliolini al Tartufo Nero della Valtenesi e Salsa Grana € 20,00

Gli Spaghettoni “Felicetti” al nero di Seppia con Mazzancolle, Scorzetta dei nostri Limoni,
Pomodorini Confit, Jalapeño e Briciole di Pane € 20,00 

I Cappellacci d’Anatra con Nocciole Tostate e Salsa al Foie Gras € 16,00

 “I Milanesi” Il Risotto Acquerello “riserva 1 anno” allo Zafferano
con ragoût d’Ossobuco di Vitello (min. 2 pax) € 16,00 p.p

Gli Gnocchetti di Patate con Ragoût di Coniglio di Carmagnola e Tartufo Nero della Valtenesi € 18,00

SECONDI PIATTI

 Il Lucioperca con Burrata, Scarola e Scalogno caramellato al Porto € 20,00

 Il Luccio del Garda alla barcaiola con Polenta fresca e Giardiniera di Verdure € 18,00

Il Manzo all'Olio di Rovato con Purée di Patate Rattes € 20,00

La Costoletta di Vitello (300gr.) alla Milanese con Caponatina di Verdure € 28,00

 Il Filetto di Manzo "alla Rossini" € 35,00

 *Dalla griglia:* 1 Kg di Fiorentina alla griglia razza "Fassona Piemontese certificata" (*della macelleria Cazzamali*), servita con Salsa Bernese, Sale di Maldon e Patate arrostate con polvere di Rosmarino (*ideale per due persone / piatto unico*) € 60,00

 *Dalla griglia:* 180 gr. di Filetto di Manzo (il contorno è a piacere) € 26,00

 Bollito misto "Lingua – Biancostato – Cotechino – Testina" con Patata Bollita, Salsa Verde e Mostarda di Frutta € 19,00

  La Selezione di 6 assaggi di Formaggi Italiani con Marmellate, Mostarde e Pan Brioche € 12,00

CONTORNI

€. 5,00

Polenta fresca
con farina del Mulino Bedizzole

€. 6,00

Insalata mista
Patate fritte taglia grossa
Purée di Patate Rattes

€. 8,00

Verdure grigliate
Erbette di campo lessate

I NOSTRI DOLCI

-  Il Tiramisù nel bicchiere con Spuma calda al Caffè e Baileys * € 8,00
-  La Bavarese al Mandarino con Sorbetto al Cioccolato € 8,00
-  Il Bonèt con Caramello salato e Pera cotta nel Vino rosso € 8,00
-  La Torta di Rose tiepida con Crema soffice all'Amaretto di Saronno € 8,00
-   La Meringa ai Frutti Rossi e Mascarpone € 8,00
-   Il Gelato alla Vaniglia o alla Nocciola del Piemonte IGP o Cioccolato o Caffè
guarnito con Frutta secca pralinata € 7,00
-   Il Sorbetto al Limone o Fragola o Passion Fruit o Mojito € 7,00
Nella versione liquida con Vodka e Bollicine € 9,00

* *disponibile anche nella versione senza glutine*

Servizio, Olio E.V.O. e Pane di nostra produzione € 4,00

 = *senza glutine*  = *vegetariano*

In copertina foto di: Fulvio Vivenzi

Chef di Cucina Emanuele Baretti

Direttore di Sala Stefano Bignotti