

Antipasti

Capesante arrostate, guanciaie, crema di peperoni dolci e cipolla marinata

Battuta di fassona al coltello, spuma di ostriche, crescione e panna acida

Frittelle di baccalà e grano saraceno, maionese agli agrumi e vinaigrette di zucchine e mela

Crudo di asparagi di Cantello, maionese di arachidi e pesto di avocado

Salmona marinato, caprino, rafano e barbabietola

Sformato di Bitto con spuma di Collinetta Marco D'Oggiono (pancetta leggermente affumicata) e mostarda di mirtili

€ 16.-

Primi piatti

Risotto viola al cavolo cappuccio, crema di Scimudin e bottarga di lavarello

Gnocchetti di patate e zafferano, crema di pistacchi e salsiccia ripassata in padella

Tortelli ripieni di carciofi, burro alle erbe e toma al tartufo nero

Uovo caramellato con zuppetta di asparagi e spugnole

Spaghetti artigianali con crema di cipolle, burro e acciughe

€ 16.-

Minestra di verdure

€ 12.-

Secondi Piatti

Merluzzo nero, crema di topinambur, cotechino e lenticchie

Filetti di sogliola, carciofi e salsa mugnaia

Gamberi, scampi e astice scottati, crema di ricotta di bufala e maionese di crostacei

Costolette di agnello in crosta di erbe e fiori, patate mantecate al formaggio d'alpe

Piccione, salsa di carote arrostate e chutney di radicchio

Filetto di vitello, cavolfiore, acciuga e nocciole

Costine di maiale alla paprika affumicata, verza e albicocche

€ 25.-

Dolci

Selezione di formaggi al piatto con mostarda di uva

Cremoso di pere caramellate, brownie al cioccolato e salsa vaniglia e Rhum

Tortino caldo al cioccolato, gelato allo zabaione

Meringata (meringa, mousse di yogurt, gelato alle fragoline di bosco e composta di frutti rossi)

Cheese-cake (crumble alle arachidi e pinoli, flan di mirtilli e spuma di formaggio fresco)

Crema fredda al lime, menta e zenzero con frutta fresca e sorbetto alle spezie

Composizione di frutta fresca

€ 12.-