

Antipasti Starters

Carpaccio di peperone arrosto,
maionese all'aglio dolce, noci e rucola
Roasted pepper carpaccio,
sweet garlic mayonnaise, walnuts and rocket

€16,00 (6,8,9)

Uovo croccante, cipolla di Cureggio caramellata
allo sciroppo di Sambuco, fonduta di toma, tartufo.
Crispy egg, onion caramelized
in elderberry syrup, toma fondue, truffle.

€18,00 (3,6,7,9)

Lingua di bue arrostita, fichi, Cimichurri, foie gras
Roasted ox tongue, figs, Cimichurri, foie gras

€18,00 (6,9)

Luccioperca mantecato, latte di mandorle, friggitelli, aglio nero
Creamed pike perch, almond milk, friggitelli capsicums, black garlic

€18,00 (4,6,7,8)

Primi piatti First courses

Riso, gorgonzola, uva fragola, polvere di olive
Rice, gorgonzola cheese, strawberry grapes, olive powder

€18,00 (7)

Fusillone pasta Massi, spinacio buon enrico,
latticello, bottarga di lavarello
Fusillone pasta Massi, wild spinach,
buttermilk, whitefish roe

€ 18,00 (1,4,6,7)

Pasta fresca ripiena di parmigiano, pomodoro e basilico
Fresh pasta stuffed with parmesan, tomato and basil

€18,00 (1,3,6,7)

Tortello "pasta e fagioli",
olio al rosmarino, crudo della Val Vigizzo
Tortello "pasta and beans",
rosemary oil, raw ham from Val Vigizzo

€18,00 (1,3,6,7,9)

I Secondi

Main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure con salsa orientale
Freshwater fish and vegetable tempura with oriental sauce

€24,00 (1,4,6)

Trancio di storione piastrato, olandese all'Erbaluce e porri, caviale
Grilled sturgeon steak, Erbaluce hollandaise and leeks, caviar

€24,00 (3,4,7)

Controfiletto di manzo in crosta di grissini, terrina di patate, vermouth
Beef sirloin in a breadstick crust, potato terrine, vermouth

€24,00 (1,6,7,9)

Quaglia ripiena, salsa jerk, uva
Stuffed quail, jerk sauce, grapes

€24,00 (3,6,7)

Formaggi secondo disponibilità e quantità
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

1 - Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, dolce o formaggi.
Bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu
consisting of 2 starters, 1 first course, 1 main course, dessert or cheeses.
Drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 58,00 a persona/per person

Coperto/servizio

Cover

€ 4,00

Per una migliore conservabilità dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.
Alcuni alimenti possono essere conservati a -20°C
For a better preservation of the products we use blast chiller and vacuum pack.
Some foods can be stored at -20 ° C

Gorgonzola, toma e pesche
Gorgonzola cheese, toma cheese and peaches

€9,00

I Dolci **Desserts**

Pesca al forno ripiena di cioccolato e amaretti, gelato al fior di latte
Baked peach filled with chocolate and amaretti, fior di latte ice cream

€8,00 (1,3,7,8)

Tiramisù con gelato
Tiramisù with ice cream

€8,00 (1,3,7,8)

Zabaione freddo e Pratoline di Lesa
Cold eggnog and Pratoline di Lesa biscuits

€8,00 (1,3,7,8)

Cannoncino large riempito al momento con crema e amarene
Large cannoncino filled at the moment with cream and black cherries

€8,00 (1,3,7)

Gelato o sorbetto
Ice cream or sorbet

€7,00