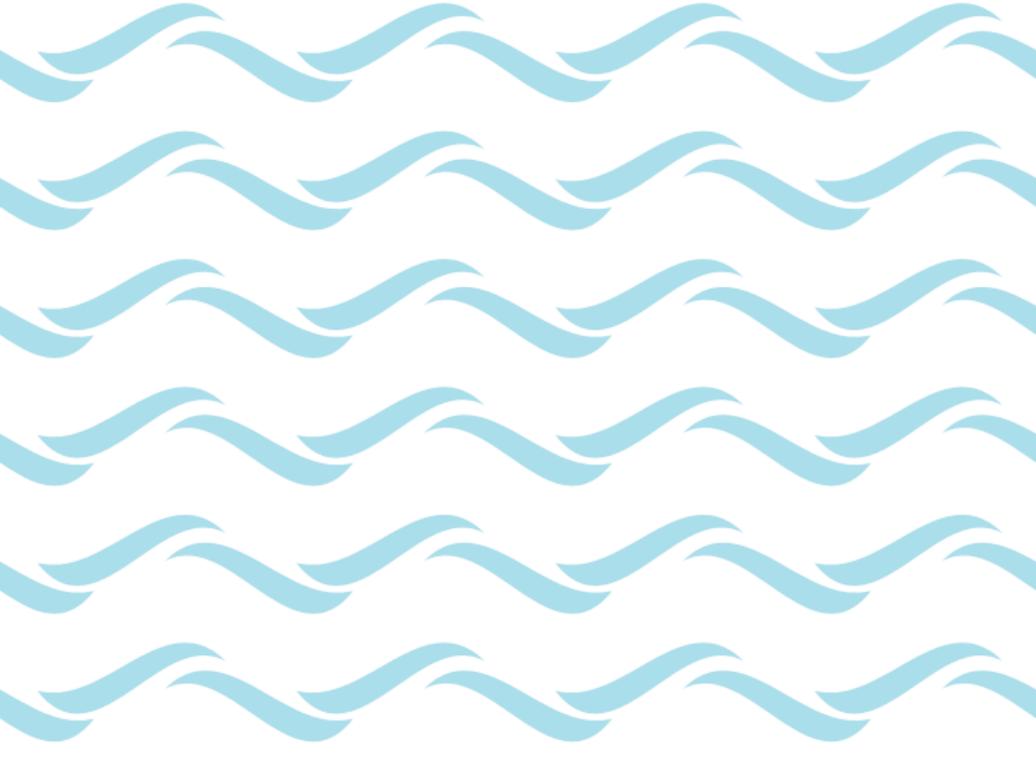




Menu

BATTI
PALO





Antipasti

Millefoglie di radici e insalata di Rosa di Gorizia
dressing senape e semi, hummus di barbabietola
€17

Ovetto croccante nel nido di agretti, macco di fave,
verdure di primavera e formagetta ossolana
€18

Fegato di vitello alla veneziana secondo noi,
polenta bianca, cipolla stufata, prugne e vermouth
€19

Salmerino mezzo cotto, olandese al miso, verza,
maionese al rafano, limone salato
€19



BATTI
PALO



Primi piatti

Risotto aglio nero, gorgonzola
e limone bruciato
€19

Fusillone pasta Massi, aglio orsino, olio,
peperoncino, bagna cauda di sarde di lago,
crumble di pane
€18

Tortelli spinaci, mandorle ed erbe di campo,
burro nocciola e polline
€18

Tagliatelle di pasta fresca, ragù di corte,
asparagi e spugnole
€18



BATTI
PALO



Secondi piatti

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure,
salsa orientale
€24

Trancio di storione, asparagi, tzatziki al cedro
€25

Scamoncino di agnello rosa, panure al timo,
cicorino e patate novelle
€24

Controfiletto di scottona piemontese,
indivia brasata, birra scura
€26



BATTI
PALO

Gorgonzola, Bettelmat
e mostarda di mele campane
€10



Dolci

Frangipane alle mele caramellate,
lemon curd
€9

Caprese, gelato al caffè di cicoria,
ricotta montata, salsa cicoria e cioccolato bianco
€9

Zabaione freddo e praline di Lesa
€9

Cannoncino large riempito al momento
alla crema leggermente speziata
€9

Gelato o sorbetto
€7



BATTI
PALO



Menu Degustazione

Menu Degustazione a mano libera dalla Chef
composto da due antipasti,
un primo, un secondo,
dolce o in alternativa formaggi.

Il menu viene servito per tutto il tavolo.

60€ a persona

Bevande escluse

BATTI
PALO