

Menu

BATTI
PALO

Biscalchin per
Cook_ink n.32



Antipasti

Insalata invernale cotta e cruda,
olio nuovo, colatura di sedano

€17

Uovo colante, carciofo brasato,
toma ossolana, pesto di cicoria

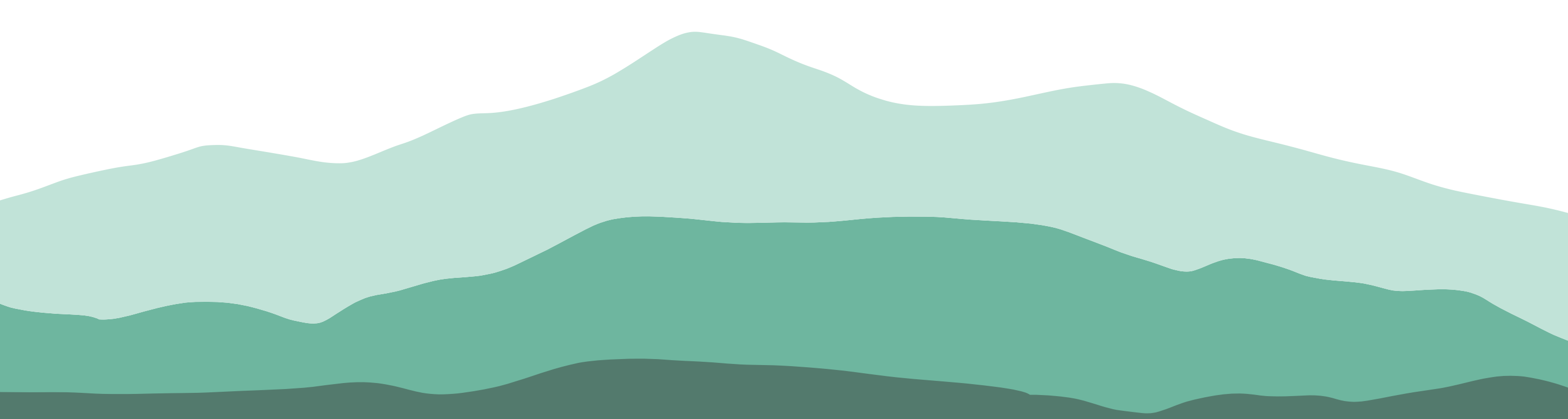
€18

Spiedino di lumache al verde, porro,
polenta, chips di topinambur

€19

Caponet di trota, le sue uova, salsa al kefir,
maionese al rafano, limone salato

€19



Biscalchin per
Cook_ink n.32

**BATTI
PALO**

Primi piatti

Riso cotto in brodo di funghi porcini mantecato alla genziana,
animelle glassate, fondo vegetale

€19

Fusillone pasta Massi, olio nuovo e parmigiano,
alloro e sesamo

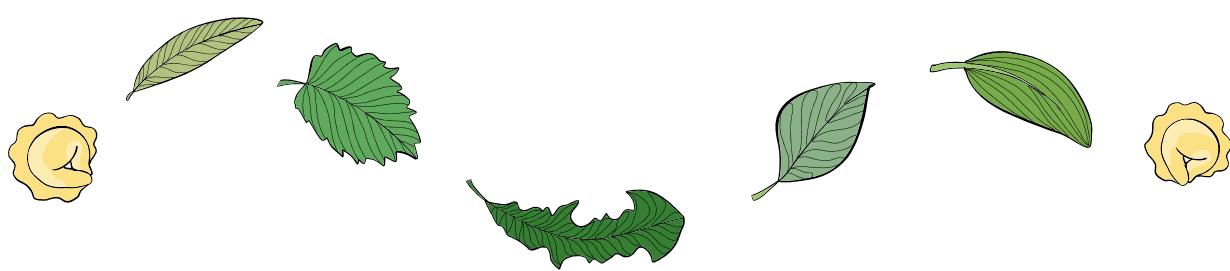
€18

Ravioli pane burro e sarde di lago,
cime di rapa e peperoncino, bergamotto

€18

Gnocchi alla romana ripieni di cervo,
il suo fondo e toma Aigra

€19



Biscalchin per
Cook_ink n.32

**BATTI
PALO**

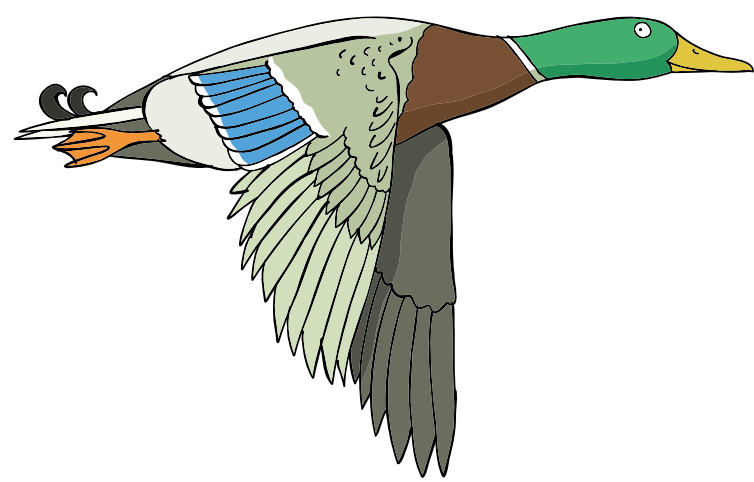
Secondi piatti

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

Trancio di lucioperca cotto sulla pelle,
fondo di lische, finocchi al curry
€25

Stinco di agnello al forno, cicoria
€25

Piccione scottato, brasato,
fritto e in raviolo, trevisana brasata
€28



Biscalchin per
Cook_ink n.32

**BATTI
PALO**

Dolci

Frangipane alle mele caramellate, salsa al mascarpone

€9

Pane e cioccolato
torta di pane gelato al gianduja, salsa zucca e amaretti

€9

Zabaione freddo e pratoline di Lesa

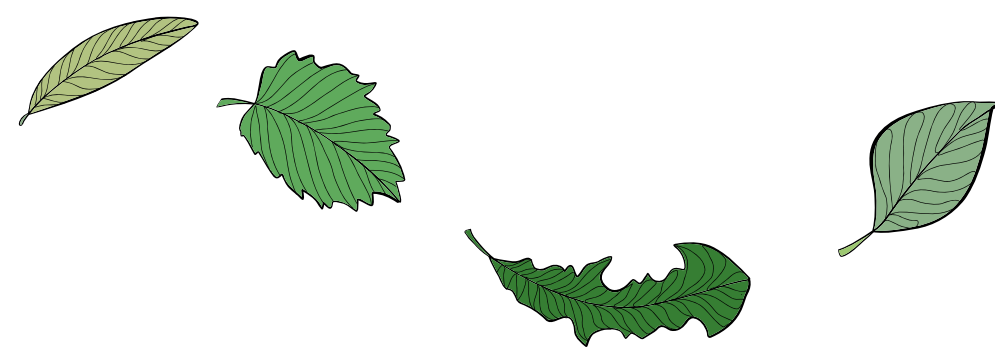
€9

Cannoncino alla crema al ras el hanout

€9

Gelati e sorbetti

€7



Biscalchin per
Cook_ink n.32

**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

Biscalchin per
Cook_ink n.32

