

GRAN CARTE



- Polpo arrostito con verdure tiepide in insalata e salsa al rafano ~ 15
- Tartare di ricciola con capperi di Salina, gazpacho di melone e finocchietto ~ 15
- Trota leggermente marinata, funghi trifolati, scagliette di bitto e crostini di segale ~ 15
- Sformato di patate e porri, ragù di verdura d'autunno e pancetta croccante ~ 12
- Terrina di coniglio in manto di verza, insalatina misticanza e marmellata di cipolle di tropea ~ 14
- Foie gras fresco d'anatra in torcione, gelatina al passito, mele e pan brioche ~ 18

-
- Lasagnetta integrale al radicchio tardivo, fonduta al Casera ~ 12
 - Gnocchi di melanzane con datterino al forno e ricotta salata ~ 12
 - Risotto mantecato al melone, briciole di pancetta tostata ~ 12
 - Tortelli all'astice, zucchine trifolate e burro d'astice ~ 14
 - Garganelli in crema di funghi porcini e pistacchi ~ 12
 - Trenette al pesto leggero, crudité di fiori di zucca, olive taggiasche e mozzarella di bufala ~ 12



- Trancio di ombrina cotta nella foglia di fico ~ 22
- Scaloppa di spigola rosolata, pesto e verdure al vapore ~ 22
- Code di mazzancolle al lime, miele e semi di papavero ~ 22
- Manzo cotto al sale grosso e pepe, riduzione al Sassella ~ 20
- Stinco di vitello disossato profumato al tartufo e ai sapori d'autunno ~ 20
- Costolette d'agnello, salsa al sedano rapa, pepe al mulinello ~ 20

-
- Bresaola con insalatina e fettine di mela ~ 12
 - Sciattini su prato verde ~ 12
 - Pizzoccheri della Valtellina ~ 12
 - Risotto al Sassella con fonduta di Casera ~ 12
 - Bitto in diverse annate ~ 12

Servizio e coperto inclusi



-
- Selezione di formaggi ~ 10
 - Ananas marinata alla menta con mantecato al limone ~ 10
 - Terrina di cioccolato e mandorle, salsa ai frutti rossi ~ 10
 - Tegamino di fichi caramellato ~ 10
 - Bavarese alla vaniglia, coulis alla fragola ~ 10
 - Creme brulée alla nocciola ~ 10
-