

Antipasti

- Saor di lago (persico, lavarello e trota) e verdure
15
-   Carpaccio di barbabietola, tahina e crème fraîche
14
-  * Tartare di spada, maionese al pomodoro, terra di olive e salicornia
16
- Battuta di manzo, salsa tonnata, chips di riso al wasabi
15
-   * Tortino di carote arrostate, castagne e fonduta di Taleggio locale
14
-  * Tonno di coniglio, peperoni alla griglia, sedano e noci al cumino
15
-  Prosciutto crudo di nostra selezione,
mozzarella di bufala e pomodorini semi secchi
14
-   Insalata Autunno
Misticanza, indivia, fichi, miele e mandorle
11

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Primi

🍷 * Risotto, zucca, mostarda e foie gras
18

🍷 * Gnocchi di patate, porcini, scalogno nero e prezzemolo
16

* Cappellacci di ossobuco, consommé allo zafferano e gremolada
16

* Spaghetti alla crema di zucchine, trota salmonata, le sue uova e pane croccante
18

🍷 * Zuppa di ceci, prosciutto crudo di Parma, cozze e limone
15

🍷 Pacchero di Morelli al pomodoro Campano e burrata
14

🍷 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
🍷 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Secondi

- * Seppia grigliata, spinaci piccanti, salsa kimizu allo yuzu e patate viola
22
- ☉ * Trancio di ricciola alla mediterranea e insalatina di cavolo cinese
23
- ☉ * Storione al té nero e propoli, salsa al mango e indivia al timo
21
- * Pesce del giorno in base alla disponibilita' per 2 persone
all'acqua pazza o al sale alle erbe
48
- * Pancia di maialino al miso, cavoletti di Bruxelles e patate al forno
21
- ☉ * Coscia d'anatra confit, crema di carota allo zenzero, pannocchia e pop corn
22
- ☉ * Lumache, spuma di patate e aglio, nocciole e salsa di prezzemolo
20
- ☑ * Cipolla di Cureggio al forno, fonduta di erborinato,
pomodori secchi, riso soffiato e grue di cacao
14
- ☉ * Costata di manzo di nostra selezione alla griglia
patate al cartoccio e crème fraîche, salsa BBQ
1 kg per due persone
56

☉ PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

☑ PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Piccolo menu di terra

Tortino di carote arrostate, castagne e fonduta di Taleggio locale

...

Pancia di maialino al miso, cavoletti di Bruxelles e patate al forno

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

Piccolo menu del lago e non solo

Saor di lago (persico, lavarello e trota) e verdure

...

Storione al té nero e propoli, salsa al mango e indivia al timo

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 38

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 15

Menu Degustazione

Tonno di coniglio, peperoni alla griglia, sedano e noci al cumino

Oppure

Tartare di spada, maionese al pomodoro, terra di olive e salicornia

...

Spaghetti alla crema di zucchine, trota salmonata, le sue uova e pane croccante

Oppure

Gnocchi di patate, porcini, scalogno nero e prezzemolo

...

Trancio di ricciola alla mediterranea e insalatina di cavolo cinese

Oppure

Coscia d'anatra confit, crema di carota allo zenzero, pannocchia e pop corn

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

Dessert

menu € 48

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 18

Mano libera

Sette assaggi che il nostro chef preparerà per voi
Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 58

degustazione di vini
in abbinamento al menu € 24

Formaggi

Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati
dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi € 9

6 assaggi € 12

10 assaggi € 16

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso del giorno da € 5

Marsala/ Vermouth di nostra selezione da € 5

Dessert

- * Mont blanc
Crema di castagne, mousse al frutto della passione e marron glacé
9
- * Tartelletta, crema alla vaniglia e semisfera di mele e caramello
9
- * Pera, miele e muscovado
9
- * Pan di spezie, spuma di passito e gelato allo yogurt
9
- * Cake al cioccolato, nocciola e mirtillo
9
- 🍷 * Sorbetti e gelati
6

Calice di vino in abbinamento

Selezione del giorno da € 5

Moscato d'Asti € 5

Passito di nostra selezione da € 6

🍷 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE
🍷 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Allergeni

ANTIPASTI

Saor di lago	Glutine, pesce, frutta a guscio e solfiti
Carpaccio di barbabietola	Lattosio e sesamo
Tartare di spada	Uova e pesce
Battuta di manzo	Glutine, uova, pesce e senape
Tortino di carote	Uova e lattosio
Tonno di coniglio	Frutta a guscio e sedano
Prosciutto crudo	Lattosio
Insalata Autunno	Frutta a guscio

PRIMI

Risotto	Lattosio, senape e solfiti
Gnocchi di patate	Glutine, uova e lattosio
Cappellacci	Glutine e uova
Spaghetti	Glutine e pesce
Zuppa di ceci	Sedano, solfiti e molluschi
Pacchero	Lattosio e glutine

SECONDI

Seppia	Glutine, uova, pesce, soia e sesamo
Trancio di ricciola	Pesce
Storione	Pesce
Pesce del giorno	Pesce
Pancia di maialino	Glutine, soia e sedano
Coscia d'anatra	Lattosio
Lumache	Lattosio e frutta a guscio
Cipolla al forno	Glutine, lattosio, frutta a guscio e solfiti
Costata di manzo	Uova

DESSERT

Mont blanc	Glutine, uova, lattosio e frutta a guscio
Tartelleta	Glutine, uova, lattosio e frutta a guscio
Pera	Glutine, uova e lattosio
Pan di spezie	Glutine, uova, lattosio e frutta a guscio
Cake al cioccolato	Glutine, uova, lattosio e frutta a guscio
Sorbetti e gelati	Uova e lattosio