

LA TAVOLA



≈ Amuse - bouche



Crudo di gambero rosso di Sicilia, carta di crostacei, salsa romesco
(ogni gambero aggiunto € 12,00)

(o) Insalata di erbe fini e spinaci, mimosa e formaggio della valcuvia al tartufo nero
(variazione con tartufo bianco*)

≈ Ravioli ripieni di babaganoush, grani di senape e fondo di coniglio alla liquirizia

(o) Risotto alla zucca, olio al caffè, mousse di pane (min.2 pers.)
(variazione classica con tartufo bianco*)

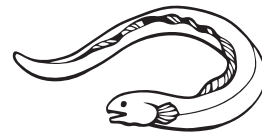


(o) Passatelli, estrazione di sedano rapa e salsa Albufera
(variazione con tartufo bianco*)

≈ Lucioperca, fagioli e chorizo; brodo cotto in tajine

(o) Ricordo di un pasticcio; anguilla alla griglia laccata al balsamico

(o) La pollastra e i suoi satelliti (variazione con tartufo bianco*)



≈ Crema e spugna di nocciole, gelato alla ricotta
(variazione con tartufo bianco*)

(o) Gorgonzola caramellato

Gelato ai funghi, bon bon di sedano rapa e terra di cioccolato

(o) Ananas, cocco e farro



≈ 4 portate a € 59,00

vini in abbinamento € 25,00/€ 40,00

6 portate a € 79,00

vini in abbinamento € 36,00/€ 56,00

carta bianca alla cucina: 8 portate a € 109,00

vini in abbinamento € 52,00/€ 75,00

*variazioni con tartufo bianco secondo disponibilità, con supplemento da conteggiare

Flûte di spumante metodo classico	€ 7,50
Flûte di champagne	€ 14,00

Un antipasto scelto dal menù	€ 24,00
Un primo piatto scelto dal menù	€ 24,00
Un secondo piatto scelto dal menù	€ 35,00
Un dessert scelto dal menù	€ 14,00

Selezione di formaggi e marmellate: "Luigi Guffanti 1876" di Arona Azienda Agricola "Caprivalcuvia" di Cantevria	€ 18,00
--	---------

Il pane che viene servito è frutto del nostro lavoro

Si evidenzia la presenza di ingredienti allergeni in tutti i piatti proposti nel menu,
per presenza diretta o contatto.

I nostri prodotti sono passati nella catena del grande freddo per meglio
conservarli e per garantirne la qualità.