

LA TAVOLA



≈ Amuse - bouche



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

(o) Toast e bottarga di pesce di lago, minestrone asciutto, ostrica cotta

≈ BouillaBassetti, ravioli ripieni di rouille

(o) Spaghetti Cav. Giuseppe Cocco, alici in tre versioni e vino rosso

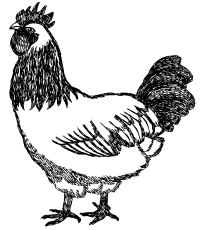
(o) Risotto alla zucca, olio al caffè, mousse di pane (min. 2 pers.)



≈ Trota, estratto vegetale, provola, crescione e lardo di montagna

(o) Lucio perca, aglio, chorizo ed acqua di cozze

(o) Pollo disossato, farcito e glassato alla soja con dedica alla patata rossa



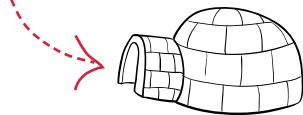
≈ Sorbetto ai crauti rossi, vin brulé, pellicola di zucchero

(o) Gorgonzola caramellato



Brioche imbevuta al rum, crema mousseline, marmellata

(o) Ispirazione agli agrumi



≈ 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

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.