

# LA TAVOLA

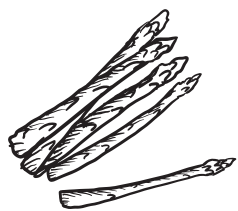


≈ Amuse - bouche



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

(o) Toast di pesce di lago, ostrica cotta, crauti rossi e tahina



≈ Gnocchi, calamari, champignons, cipolle borettane e capperi

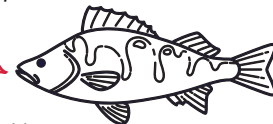
(o) Spaghetti dai sapori iodati, olio all'aneto, neve di rafano

(o) Risotto agli asparagi, animelle e salsa americana (min. 2 pers.)

≈ Lucioperca al burro del suo fumetto, lattuga e fondo di cipolla

(o) Ho preso uno storione e ne ho fatto un cono

(o) Agnello, pecorino, santoreggia e rucola selvatica



≈ Infusione ghiacciata di acqua S.Pellegrino, sfoglia compressa e frutti dimenticati

(o) Gorgonzola caramellato



Macarons al cioccolato nero Acarigwa 70%, gelato al formaggio bianco, salsa ai lamponi

(o) Pere, liquirizia e caffè



≈ 4 portate a € 59,00

vinii in abbinamento € 40,00

€ portate a € 79,00

vinii in abbinamento € 56,00

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

vinii in abbinamento € 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.