

# LA TAVOLA



chef Riccardo Bassetti

In queste giornate dettate da restrizioni e da zone rosse, risulta impossibile il normale approvvigionamento della cucina. La qualità dei nostri ingredienti resta comunque garantita in quanto puntiamo su prodotti di facile reperibilità e a km zero, provenienti da fornitori locali e aziende agricole limitrofe, che assicurano un ulteriore livello di sicurezza grazie alla filiera corta, che in pochi passaggi porta il prodotto dal campo alla nostra cucina. I piatti giornalieri studiati appositamente vi verranno comunicati dal personale di sala. Restano invariate le formule del menu.



amuse bouche, 2 portate, pre dessert

€ 64,00

Vini in abbinamento

€ 40,00



amuse bouche, 5 portate

€ 84,00

Vini in abbinamento

€ 60,00



amuse bouche, 7 portate

€ 109,00

Vini in abbinamento

€ 80,00

Flûte di spumante metodo classico	€ 9,00
Flûte di spumante metodo classico riserva	€ 12,00
Flûte di champagne	€ 14,00

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

Dessert	€ 14,00
---------	---------

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. Si raccomanda ai signori clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali loro allergie o intolleranze alimentari. I nostri prodotti sono passati nella catena del grande freddo per meglio conservarli e per garantirne la qualità.