

# LA TAVOLA



≈ Amuse - bouche

Patata e bottarga di lavarello, tuorlo cotto brevemente ed iniettato con clorofilla di menta

(o) Toast di pollo, ostrica cotta, crauti rossi e Tahina

≈ Gnocchi, calamari, champignons, cipolle borettane e capperi

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

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

≈ 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 San Pellegrino, sfoglia compressa e frutti dimenticati

(o) Gorgonzola caramellato

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

(o) Pere, liquirizia e caffè

≈ 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	€ 7,00
Flûte di champagne	€ 12,00

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	€ 12,50

Selezione di formaggi e marmellate: "Luigi Guffanti 1876" di Arona Azienda Agricola "Caprialecuvia" 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.*