



13.10

i menù degustazione

IL MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

Il prezzo include amouse buche di benvenuto, il nostro pane e piccole coccole per finire in dolcezza

IL TERRITORIO

4 portate - € 58,00

LA TESTINA ** 8/9/10

Testina di vitello, salsa verde, fichi verdi all'agro e senape

IL PESCE DI LAGO ** 1/3/4/7/9/

Tortelli con ricotta di bufala e erbe, sarde di lago e bottarga di lavarello

IL CONIGLIO ** 3/7/8/9/10/

Cosce, senape e funghi - carrè in carpione con verdure - quel che resta con polenta

LE MELE ** 1/3/7/8

Mele cotte nel caramello, crumble alla cannella e gelato alla crema

AUTUNNO

6 portate - € 75,00

L'ASTICE ** 2/8/9/

Astice, uva, cachi e melograno

I FUNGHI ** 1/3/7/8/

Crostata di grano saraceno, robiola e funghi di bosco

LE PATATE ** 1/3/7/

Tortelli al cacao con patate e porri, fonduta di quartirolo e guanciale

L'ANATRA ** 8/9/

Anatra in padella, frutta di stagione e salsa al mosto

LA CIPOLLA DI MONTORO ** 1/3/7/8/9/

Cipolla caramellata, pane spugna alle noci, salsa di erborinato di capra e olio al timo

LE NOCCIOLE ** 1/3/7/8/

Cre moso di nocciole piemontesi, pane spugna alle nocciole e topinambur canditi

✓ Piatti vegetariani ✓ Su richiesta, possibile avere la versione vegetariana

Indichiamo con * i prodotti surgelati all'origine e con ** i prodotti che possono essere stati abbattuti in negativo da noi.

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poichè nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.



13.10
la carta

€ 55,00 - 2 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi
€ 75,00 - 3 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi

Il prezzo include amouse buche di benvenuto, il nostro pane e piccole coccole per finire in dolcezza

-
- L'ASTICE ** /2/3/9/
Astice, uva, cachi e melograno
- IL CARPACCIO ** /9/
Carpaccio di limousine francese -az.agr.Boschi- verdure dell'orto e maggiorana
- LA TESTINA ** /8/9/10
Testina di vitello, salsa verde, fichi verdi all'agro e senape
- ✓ I FUNGHI ** /1/3/7/8/
Crostatina di grano saraceno, robiola e funghi di bosco
- ✓ LA ZUCCA ** /7/9/
Risotto alla zucca, marmellata di limone bruciato e olio di foglie di limone
- ✓ LE CASTAGNE ** /1/3/7/
Tortelli con castelmagno, verze in padella e crema di castagne
- ✓ LE PATATE ** /1/3/7/
Tortelli al cacao con patate e porri, fonduta di quartirolo e guanciale
- L'ANATRA ** /8/9/
Anatra in padella, frutta di stagione e salsa al mosto
- IL VITELLO ** /7/9/10/
Lingua di vitello cotta a lungo, radici, sedano rapa e rafano
- LO SCORFANO ** /4/7/9/
Scorfano in padella, salsa con pomodori acerbi, olive e capperi
- ✓ LA CIPOLLA DI MONTORO ** /1/3/7/8/9/
Cipolla caramellata, pane spugna alle noci, salsa di erborinato di capra e olio al timo

FORMAGGIO E DOLCI

- LO "STORICO RIBELLE" **** /1/7/8/11/ 14
Bitto presidio slow food prodotto nell'alpe Trona Vaga -annate 2020/2022/2023-
servito con pane di saraceno e mirtilli
- LA CAPRA **** /7/9/10/ 14
Formaggio erborinato e taleggio di capra -az.agr. Deviscio- serviti con mostarda di anguria
- LE NOCCIOLE **** /1/3/7/8/ 12
Cremoso di nocciole piemontesi, pane spugna alle nocciole e topinambur canditi
- IL CIOCCOLATO MADAGASCAR **** /1/3/7/8/ 12
Frolla molto friabile al cacao, tortino al cioccolato caldo, sorbetto di lamponi
- LE MELE **** /1/3/7/8/ 12
Mele cotte nel caramello, crumble alla cannella e gelato alla crema
- IL GELATO **** 1/7/8/11 10
Gelati e sorbetti di nostra produzione