



13.10

i menù degustazione

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

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

IL TERRITORIO

4 portate - € 60,00

L'ANGUILLA ** /4/9/

Anguilla marinata in aceto di mele, finocchi, carote e arance

I CASONCELLI ** /1/3/7/9/

Casoncelli alla bergamasca con burro alla nocciola, pancetta croccante e pere

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

Cappone arrosto, salsa alle mele della Valtellina e tortello di mele cotogne

I MARRON GLACÈ ** /3/6/7/8/

Cre moso di marron glacè, crema al cioccolato e whisky, biscotto al cacao e violette

IL NATALE

6 portate - € 80,00

IL CONIGLIO ** /1/3/7/8/9/10/

Galantina di coniglio in terrina con tartufo nero e fegato grasso, accompagnata da pan brioche e chutney di datteri

L'ANGUILLA ** /4/9/

Anguilla marinata in aceto di mele, finocchi, carote e arance

IL BACCALÁ ** /1/3/4/7/

Cannelloni verdi alle cime di rapa, crema di baccalà e olive liguri, cime di rapa e limoni canditi

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

Cappone arrosto, salsa alle mele della Valtellina e tortello di mele cotogne

LO STORIONE ** /2/4/7/9/

Storione arrosto con vongole e gremolata, accompagnato da polenta morbida

IL MELOGRANO ** /3/7/

Pavlova con crema alla vaniglia, melograno e gelatina all'ibiscus

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

€ 58,00 - 2 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi
€ 78,00 - 3 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi

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

ANTIPASTI

LA RICCIOLA ** /1/3/4/7/9/10/

Ricciola marinata alla barbabetola, mele verdi e panna al rafano,
accompagnata da blinis di grano saraceno

IL CARPACCIO ** /9/

Carpaccio di limousine francese -az.agr.Boschi- verdure dell'orto e maggiorana

IL CONIGLIO ** /1/3/7/8/9/10/

Galantina di coniglio in terrina con tartufo nero e fegato grasso,
accompagnata da pan brioche e chutney di datteri

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

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

PRIMI PIATTI

✓ 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

IL BACCALÁ ** /1/3/4/7/

Cannelloni verdi alle cime di rapa, crema di baccalà e olive liguri, cime di rapa e limoni canditi

SECONDI PIATTI

L'ANATRA ** /8/9/

Anatra in padella, frutta di stagione e salsa al mosto

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

Cappone arrosto, salsa alle mele della Valtellina e tortello di mele cotogne

LO STORIONE ** /2/4/7/9/

Storione arrosto con vongole e gremolata, accompagnato da polenta morbida

✓ IL CAVOLFIORE ** /7/9/

Cavolfiore cotto in padella, crema di cavolfiore e tartufo nero,
cavolfiore crudo marinato e la sua zuppa

I NOSTRI DOLCI

LA ZUCCA ** /1/3/6/7/8/

Cremoso alla zucca e cioccolato bianco, crema cotta alle spezie,
pan di zucca e croccante di semi di zucca

14

IL MELOGRANO ** /3/7/

Pavlova con crema alla vaniglia, melograno e gelatina all'ibiscus

14

I MARRON GLACÉ ** /3/6/7/8/

Cremoso di marron glacé, crema al cioccolato e whisky, biscotto al cacao e violette

14

LE MELE ** /1/3/7/8/

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

14

IL GELATO **

Gelati e sorbetti di nostra produzione

10

✓ Piatti vegetariani

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