

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

LA LIMOUSINE FRANCESE **/7/9/

Cappello del prete di limousine francese brasato, servito con polenta arrosto e verdure in padella

LE MELE ** 1/3/7/8

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

INVERNO

6 portate - € 80,00

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

I CARCIOFI ** /1/3/7/8/

Tortelli con castelmagno, crema di carciofi, carciofi in padella e crumble al pepe

IL CAVOLFIORE** /7/9/

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

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 <u>allergeni</u>:

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.



€ 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 barbabietola, 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

➤ 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
- ▼ I CARCIOFI ** /1/3/7/8/

 Tortelli con castelmagno, crema di carciofi, carciofi in padella e crumble al pepe

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 ** /7/8/9/

Anatra in padella, frutta di stagione e salsa al mosto

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

Stinco di vitello cotto in tajine, mele cotogne e mandarini

LA LIMOUSINE FRANCESE **/7/9/

Cappello del prete di limousine francese brasato, servito con polenta arrosto e verdure in padella

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

C	IL FINOCCHIO** /1/3/7/ Gelato al latte, finocchio arrosto e crumble all'anice verde	14
D 0 I	IL MELOGRANO ** /3/7/ Pavlova con crema alla vaniglia, melograno e gelatina all'ibiscus	14
-R	IL CIOCCOLATO MADAGASCAR ** /1/3/7/8/ Frolla molto friabile al cacao, tortino al cioccolato caldo, sorbetto di lamponi	14
0.81	LE MELE ** /1/3/7/8/ Mele cotte nel caramello, crumble alla cannella e gelato alla crema	14
Z	IL GELATO ** Gelati e sorbetti di nostra produzione	10