

LE NOSTRE PROPOSTE



Antipasti

Carpaccio di spada*, emulsione al bergamotto, cipolla rossa osmotizzata e mandorle salate	€ 18,00
Tartare di gamberi*, melone giallo marinato al Vermuth e riduzione di Prunent	€ 18,00
Arrostino di vitello piemontese cotto al rosa, salsa antica all'uovo e tonno, capperi croccanti e limone	€ 15,00
Battuto di manzo piemontese Coalvi, maionese alla paprika affumicata, cialda soffiata al carbone vegetale	€ 17,00
Prosciutto affumicato della valle Vigezzo, crostino al burro di malga montato al fieno alpino	€ 16,00
Sformatino soffice alla Mascarpa di Macugnaga, ortiche, coulis acida di pomodoro e lampone	€ 15,00

Primi piatti

Mezzi paccheri artigianali rigati al granchio blu* e la sua bisque profumati al finocchietto	€ 18,00
Ravioli di lago al burro, nocciola, bottarga di salmerino e salvia frita	€ 17,00
Risotto Carnaroli mantecato all'acidulato di mirtili, Bettelmatt e timo limonato	€ 18,00
Tagliolini all'uovo al battuto di coniglio, olive taggiasche e limone	€ 18,00
Gnocchi** di patate saltati al concassé di pomodoro fresco, crema di melanzane alla maggiorana e quenelle di ricotta d'alpeggio	€ 18,00
Zuppa fredda di cetriolo, granny smith e spinacino fresco, foglie d'ostrica	€ 17,00

Angolo Vegetariano

Cheese cake salato vegano ai semi di papavero con taralli sbriciolati e verdure	€ 15,00
Gazpacho denso di pomodoro San Marzano e fragole, brunoise di cetriolo e croccante ai semi di zucca, lino e chia	€ 15,00
Melanzana gratinata al miso bianco con spezie cajun ed erba cipollina	€ 15,00
Burratina, crema verde di zucchine alla menta, pomodorini confit e cialda di pane	€ 15,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate	€ 17,00

Secondi piatti

Trancio di trota salmonata alla plancha, spaghetti di zucchine e la sua crema alla menta	€ 23,00
Branzino croccante, Ajo Blanco e salicornia, olio al porro bruciato	€ 23,00
Scorfano, guazzetto ristretto di datterino giallo e zafferano, scarola e olive disidratate	€ 24,00
Morbidissimo di vitello, crema di cipolla rossa al Prunent e cialda croccante di polenta	€ 27,00
Petto d'anatra laccato ai cinque pepi, crema fredda di finocchi e mela verde all'aneto	€ 27,00
Filetto di manzo Coalvi scottato, pomodoro San Marzano confit, bernese estiva al dragoncello	€ 35,00

Dessert

Brownie vegano al cacao, ganache al cioccolato fondente e gelée di albicocche	€ 8,00
Semifreddo alla pesca bianca con crumble di amaretti al cacao	€ 8,00
Namelaka al caramello salato, nocciole e caffè	€ 8,00
Mousse leggera allo yogurt greco, lime e lamponi	€ 8,00
Ananas marinata al pepe di Sichuan, cocco cremoso e gelato al mojito	€ 8,00

Possibile anche da asporto

Servizio e coperto Euro 2,00 a persona

*Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine: *congelato - **abbattuto*

