



Menù

LA VALTELLINA

Sciatt con Cícorino 🌾🏠 € 12

Pizzoccheri della Tradizione 🌾🍷🏠 € 12

Stracotto di Cervo al Barolo e Polenta 🌿🏠 € 22

Sorbetto al Braulio 🏠 € 8

ANTIPASTI

Selezioni di Salumi e Bresaola 🏠 € 14

Battuta di Fassona, popcorn alle Acciughe 🌾🍷🏠 € 16

Gambero rosso, Carciofo e Pistacchi 🍷 € 16

Caponata di zucca, Pinoli e Balsamico € 14

PRIMI PIATTI

Tagliolini al nero di Seppia, Fave e tartare di Gamberi 🍷🌾🍷 € 16

Tortelli d'Anatra, fonduta di Toma di Capra e Maggiorana 🌾🍷🍷 € 18

Risotto Acquerello mantecato alla Zucca, crema di Zola e Liquirizia 🍷 (min. due persone) € 16

Vellutata di Porcini, Castagne e patate € 14

SECONDI PIATTI

Filetto di Ombrina marinata all'acqua di Cavolo Viola, vellutata di Piselli e Carciofo croccante 🍷 € 22
(In alternativa, a seconda del pescato, il Branzino)

Tagliata di Bovino Scozzese con Patate al Forno € 24

Rolata di Faraona con Verze, Castagne e Pinoli 🍷 € 22

Carciofo in pastella croccante ripieno di Taleggio su passatina di Pachino 🍷🍷 € 16

DESSERT

Mousse al Fondente, Lamponi e crumble alla vaniglia 🌾🧀🍷 € 8

Bavarese allo Zabaione, Caramello all'Arancia e terra di Mandorle 🌾🥚🧀🍷 € 8

Rocher alla Nocciola tonda del Piemonte DOP 🍷🥚🧀 € 9

Bonet 🌾🥚🧀🍷 € 7

Selezione di Formaggi, Miele di montagna e Noci 🍷🧀 € 10

Allergeni alimentari

🌾 Glutine 🧀 Frutta guscio 🍷 Lupini 🧀 Senape 🐟 Pesce
🦎 Crostacei 🥚 Arachidi 🍷 Uova 🍷 Sesamo 🧀 Latte
🧀 Solfiti 🍷 Molluschi 🍷 Soia 🍷 Sedano

Date le dimensioni della cucina non si escludono contaminazioni.

Acqua € 2 - Pane e Coperto € 2