



MENÙ

Carta 2024

Valida per tavoli inferiori alle 10 persone.
(Per tavoli superiori alle 10 persone contattateci per avere i menu dedicati)

ANTIPASTI

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi, Salame Montevécchia®, pane di mais, rosmarino e cipolline agrodolci, caprino stagionato di Montevécchia con miele di castagno ed erba cipollina	€ 17
Tartare di manzo, cream cheese, spinaci, bon bon al parmigiano	€ 17
Uovo poché, spuma di patate e ortiche, cipolle borretane, olive nere	€ 16
Millefoglie di zucchine e patate, provola, salsa alla marinara	€ 16

PRIMI

Riso Carnaroli Az agr Gorini al rosmarino di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone, jus di vitello	€ 16
Risotto Carnaroli Az Agr Gorini al caprino fresco di Montevécchia, arance, caffè e nocciole	€ 17
Mezzo pacchero selezione monograno Felicetti, crema all'aglio, limone, prezzemolo, salmerino e le sue uova	€ 17
Gnocchetti al grano saraceno, crema di rapa rossa, taleggio e briciole di guanciale	€ 16

SECONDI

Faraona, zucchine all'aceto e menta, cipollotti brasati	€ 23
Guancia di manzo al Cruel, barbabietola, bagnetto verde	€ 24
Filetto di maiale, salsa di mele e Valcurone brut, carote arrosto	€ 23
Melanzana arrosto, burrata, pomodoro, spugna al basilico e grana croccante	€ 18

FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture	€ 15
---	------

DOLCI

Mousse di lamponi, meringa, crumble al cacao	€ 9
Delizia al mascarpone e cioccolato	€ 9
Cremoso al pistacchio, namelaka al caffè e mandorle pralinate	€ 9
Cheese cake allo yogurt, lime e composta di pesche	€ 8

VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut	€ 5
Moscato vendemmia tardiva	€ 5
Caffè della moka	€ 2,50
Digestivi	€ 5
Acqua naturale / frizzante	€ 2,50
Coperto	€ 3,50
Menu degustazione dello chef	€ 60



* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti potrebbero essere abbattuti a -18 gradi o surgelati

