

**MENÙ****Carta** 2025

Valida per tavoli fino a 9 persone.
(Per tavoli superiori alle 9 persone contattateci per avere i menu dedicati)

ANTIPASTI

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi, salame Montevercchia®, pane di mais con rosmarino e cipolline agrodolci. Caprino stagionato di Montevercchia, miele di castagno ed erba cipollina

€ 17

Tartare di manzo, midollo, maionese alla senape, petali di cipolla in agrodolce

€ 17

Uovo poche, crema di cavolfiori, coulis di uva fragola, nocciole tostate

€ 16

Soufflé ai broccoli, fondata di caprino stagionato di Montevercchia, chips di crudo Marco D'Oggiono

€ 16

PRIMI

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini al rosmarino di Montevercchia, spumante Cantine Valcurone e jus di vitello

€ 16

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini alle cime di rapa, stracciatella Fattoria Dassogno, uova di trota

€ 17

Paccheri rigati selezione monograno Felicetti, al ragù di selvaggina, cioccolato, fondata al Latteria

€ 17

Gnocchetti di pane*, pesto di erbe di stagione, aglio nero, crumble di pane al peperoncino

€ 16

SECONDI

Aletta di manzo brasata al Cruel, crema di patate allo zafferano, radicchio scottato

€ 25

Carré di maialino speziato, zucca, cavoletti di Bruxelles

€ 25

Controfiletto di cervo, sedano rapa e mirtilli

€ 28

Millefoglie di verza, patate e fondata al casera

€ 17

FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio accompagnati da composte e confetture

€ 15

DOLCI

Mousse al cioccolato fondente e lamponi

€ 10

Delizia al mascarpone e cioccolato, coulis di frutti rossi, crumble al cacao

€ 10

Namelaka al caramello, arancia, frolla ai cereali

€ 10

Mousse alle castagne e barbabaja

€ 10

**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