



Menù Primavera 2018

ANTIPASTI

Spinacio saltato in pasta fillo, uovo 65°, salsa al tartufo bianco d'Alba	€16,00
Crema di sedano rapa, mele sfumate al Calvados, olio di olive taggiasche	€14,00
Salmone norvegese leggermente affumicato, crème fraîche, caviale di lompo	€18,00
Gamberi in crosta di Carasau, insalatina di rucola, finocchi e arancia a vivo, salsa tartara	€18,00
Pata Negra 5J Cinco Jotas de Bellota al coltello, crema aioli, battuta di pomodoro, capperi e olive	€25,00
Tartare di cervo, crudité di carciofi, chips di pane nero croccante al cioccolato	€20,00



PRIMI PIATTI

Zuppa di cipolle in pagnotta	€15,00
Risotto "acquerello", filetti di Pesce Persico con panatura di mais, pistacchio di Bronte, pomodoro confit	€20,00
Spaghetti alla chitarra, polpa di riccio, gamberi, carciofi croccanti, sentori di maggiorana	€20,00
Risotto "acquerello", demi-glaces, funghi di bosco e cioccolato Valrhona 70%	€18,00
Fettuccine del Pastificio Lariano, ragù Fassona piemontese	€17,00
Gnocchi di capra, purea di piselli, pancetta affumicata e menta	€17,00



SECONDI PIATTI

Carbonaro dell'Alaska, chorizo e mousseline di fagiolo coco	€26,00
Branzino al forno, timo e baby verdure	€28,00
Tournedos di manzo, midollo, salsa bourguignonne, gratin di patate	€32,00
Classica cotoletta alla milanese	€30,00
Tagliata di "Secreto" di suino iberico, salsa chimichurri, spinacino saltato	€25,00
Guancia di vitello a bassa cottura, con purè di patate affumicato	€24,00