



*Carla, Clara, Franco e Ivan Ramella
con il personale tutto vi danno il loro benvenuto*

Menu a la Carte

Entrate

Composizione di Battuta a Coltello di Fassona con Mousse di Acciughe, Sigaro di Angus Affumicato e Pianbress condito all'Aceto di Lamponi, Peperone e Vitello al Punto Rosa con Crema Monferrina

Carpaccio di Ricciola e Gamberi di Mazzara Marinati alla Soia e Citronella con Gazpacho e Tartare di Avocado, Semi di Sesamo e Maionese di Ricci e Frutto della Passione

Piovra Affumicata con Fagioli Cannellini, Mousse di Caprino, Cardoncelli e Lattuga di Mare

Quiche di Pastafillo alle Animelle, Spugnole con Quadrotti di Foie gras Marinati alle Pesche e Mostarda di Mele

Oveto Croccante in Crosta di Funghi Porcini, Fiore di Zucca e Fonduta di Maccagno

“Per informazioni sulla possibile presenza di allergeni nelle portate del menu, vi invitiamo a richiedere la carta con visibili gli allergeni o domandare al personale di servizio”

“Per una miglior qualità delle portate del menu proposto la materia prima utilizzata potrà essere o subire nella propria lavorazione un processo di abbattimento della temperatura a -18°”

Primi piatti

Zuppetta di Asparagi, Burrata e Ricci di Mare

Spaghetti di Gragnano alle Vongole con Vellutata di Zucchine, Pomodori Secchi e Peperoni Sigarino Arrostiti

Carnaroli di Baraggia Tostato alla Brace con Lucioperca del Lago Maggiore e Barbabietola cotta nel Ristretto di Fieno, Concasse' di Pomodorini e Menta

Lasagnetta Croccante di Funghi Porcini, Crema di Aglio Novello, Aria di Prezzemolo e Spuma di Foie Gras

Fagottini di Ricotta e Borraccine con Vellutata di Ceci, Pomodori Confit e Capesante Marinate al Basilico

Cavatelli al Ragù di Coniglio, Punte di Rosmarino, Pesto di Olive Taggiasche e Quenelle di Melanzane Affumicate

Secondi piatti

i secondi piatti saranno accompagnati da contorni

Filetto di Merluzzo Cotto a Bassa Temperatura in Crosta di Riso Venere con Nuvola di Caprino, Chips di Patate e Spaghetti Shirataki

La Casseruola del “Pescatore”

Cotoletta di Sanato con Doppia Impanatura al Panko, Spuma di Patate Novelle Affumicate e Cipolle Arrostiti di Tropea

Carre' di Agnello al Profumo di Lavanda e Tabacco con Verdure Stufate al Timo e Bacche Goji Marinate al Genepy della Valle Cervo

Costata di Black Angus, Schiacciata di Patata all'Aglietto e Rosmarino servita con la Nostra Guacamole di Peperoni, Cetrioli e Concasse' di Pomodori Piccadilli
(Il peso della Costata varia tra i 650/700 gr. circa)

un classico senza tempo, fra territorio e tradizione

Orecchia di elefante alla milanese

Selezione di formaggi Valle Elvo e Valle Oropa accompagnata da miele e noci
Coperto