

Menù alla Carta

Antipasti

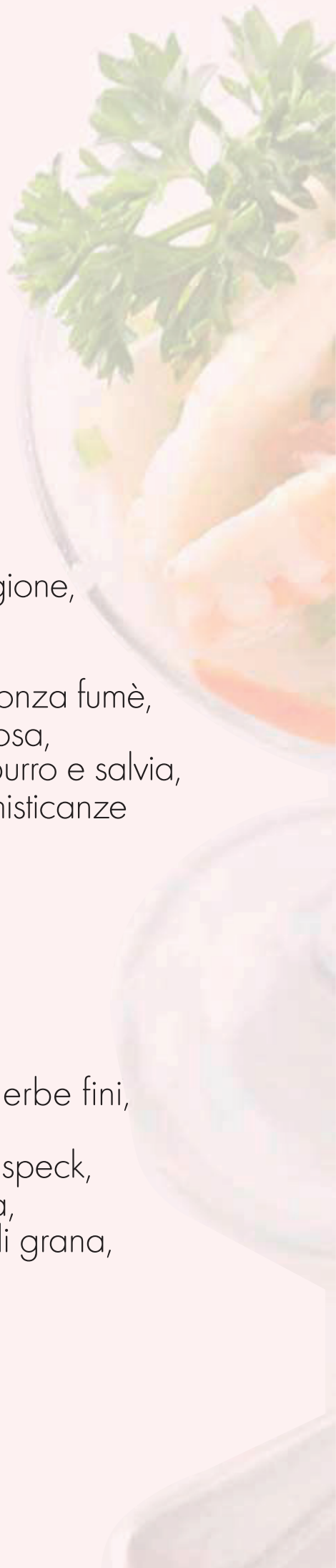
8.50€

i nostri salumi con gli agrodolci di stagione,
lumache alla bourguignonne,
gratin di porcini e gorgonzola,
fiori di zucca ripieni di ricotta e funghi con lonza fumè,
involtini di tarassaco e speck in mimosa,
polentina funghi soppressa e ricotta fumè al burro e salvia,
carne marinata in carpaccio su lettino di misticanze

Primi Piatti

9.50€

ravioli fatti in casa all'orata con burro e erbe fini,
crespelle al cardo dei prati,
tagliatelle ai porcini ricotta di malga e speck,
gocce di patate al ragù d'anatra,
orzotto ai porcini su cestino croccante di grana,
anelli di zucca al burro e salvia



Menù alla Carta

Secondi Piatti

dai 12.00€ ai 15.00€

ventaglio di petto d'anatra con composta agrodolce alle mele,
tagliata di maialino iberico,
lombata di angus irlandese con radicchio e mirtilli all'aceto balsamico,
tagliata di coppa fumé con mele noci e mostarda,
reale di pollo con pesto all'aglio orsino

Dolci

5.00€

millefoglie alla crema chantilly,
cremoso al limone e fragole,
semifreddo agli agrumi canditi ricotta cioccolato e Grand Marnier,
tartelletta di frolla integrale con spuma di cioccolato fondente
e ananas allo zenzero,
torta meringa con frutti di bosco caldi,
strudel alle mele e cotogne