

Antipasti di Terra

e di Acqua

<i>Il lonzino di maiale marinato aceto di mele e sedano rapa</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Il crudo di Parma ris. 24 mesi Casa Graziano melone Lorenzini</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Vitello da latte cotto al rosa in salsa tonnata</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Sfogliatina croccante con finferli e fondente ai tre latti</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Carpione di lago con verdure croccanti al balsamico</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Le cappesante e la robiolina fresca dell' Ossola</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Caprese di tonno d'altura e crema di pomiramatati</i>	<i>€ 24,00</i>

Risotti ... Le zuppe e

le paste fresche

<i>Risottino Carnaroli di Matteo Boni con funghi porcini</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Plin di fassona con sugo d'arrosto e ristretto al Vecchio Samperi</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliatelle di pasta fresca al ragù di coniglio e crema di bietole rosse</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Paccheri di Gragnano all' Amatriciana</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tortelli di gallinella al nero di seppia olive taggiasche pachino e basilico</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Crema di piselli, profumo di zafferano e trancio di storione</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Gnocchetti di patate al ragù di mare, a freddo pesto e ricotta di capra</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>... La pappa al pomodoro con le cozze</i>	<i>€ 16,00</i>

La selezione delle nostre carni...

<i>Metta di vitello glassata con purè al mascarpone e foie gras</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Coppa di maialino da latte al forno e composta di mele tardive</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Petto d'anatra al Vecchio Samperi al profumo d'arancio</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Bourghignonne di filetto di fassona piemontese</i>	<i>€ 26,00</i>

Il piatto consigliato dello Chef

L'orecchia d'elefante semifredda, burrata e pachino
€ 40,00

Dall'acqua

<i>Riso giallo al salto con gamberi confit e bisque caramellata</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Tartare di salmone salsa teryaky e spinacini al vapore</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Francio di ombrina cotto sulla pelle e caponata leggera</i>	<i>€ 24,00</i>

La selezione dei nostri formaggi al carrello ...

il miele, le conserve fatte in casa e le mostarde di Luccini *€ 16,00*

** Alcune delle nostre materie prime sono soggette a procedimento di bonifica con abbattitore per garantire ai nostri clienti la massima qualità del prodotto*

... I nostri dessert

Clafoutis alle pesche e gelatina di lamponi € 12,00

Crema Brulè alle arachidi salate

€ 12,00

... Il Tiramisù estivo, cocco rapè e mango € 12,00

Coppa di tutti frutti di bosco e il suo sorbetto € 12,00

Tortino al fondente 70% con crema inglese € 12,00

Preparazione 12 minuti

“La tradizione”

... il Gelato mantecato con zabaglione caldo alla fiamma € 12,00

L'altro gelato

la selezione dei nostri sorbetti

€ 12,00

Caffè e friandis € 3,00

In accompagnamento

la selezione dei nostri passiti e vini da dessert...

Coperto € 5,00

*Nel rispetto delle normative di igiene e sanificazione
chiediamo gentilmente ai nostri clienti di chiedere il conto al tavolo*