

Antipasti di Terra e di Acqua

... Sfogliatina di carciofi e fondente ai tre latti dell'Ossola
Il crudo di Parma "Casa Graziano" la russa e la giardiniera
Magatello di vitello da latte al rosa con salsa tonnata
Tartar di fassona piemontese e tartufo bianco d'Alba
Insalata di puntarelle con grana acciughe e nocciole
Cappesanta e robiola della Val d'Ossola
Salmerino di torrente in carpione con verdure al balsamico

Irisotti ...

le paste fresche e di grano duro

Gnocchetti al cacao amaro con fondente allo zola ris. "Invernizzi"
La zuppa di cipolle e il canederlo di castagne al burro nocciola
Risottino carnaroli di Matteo Boni al radicchio rosso e barolo
Pappardelle di pasta fresca al ragù di cinghiale
Plin di fassona con sugo d'arrosto e ristretto al Vecchio Samperi
Crema di piselli e gambero confit

La selezione delle nostre carni...

Aletta di vitello con purè al mascarpone e scaloppa di foie gras

Agnello Sambucano con lenticchie al cardamomo

Brasato di manzetta al pinot nero con polenta a grana grossa

Rognoncino di vitello da latte nella cipolla brasata

Coscetta d'anatra in confit al profumo d'arancio

Dall'acqua

Francio di branzino da lenza cotto sulla pelle

Polpo arrostito spuma di patate e Pachino confit

La selezione dei nostri formaggi al carrello ...

il miele, le conserve fatte in casa e le mostarde di Luccini

** 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

Tortino al cioccolato fondente 70%

Tiramisù di marron glacé

...La Tatin di pere

Coppa di tutti frutti di bosco e il suo sorbetto

"La tradizione"

...il Gelato mantecato con zabaglione caldo alla fiamma

L'altro gelato

la selezione dei nostri sorbetti

Moka e friandis

*In accompagnamento
la selezione dei nostri passiti
e vini da dessert...*

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