

Antipasti di Terra e di Acqua

... Sfogliatina di carciofi e fonduta della Val Vigorzo ai tre latti

Il crudo di Parma "Casa Graziano" e la russa

Magatello di vitello da latte al rosa con salsa tonnata

Insalata di puntarelle con grana acciughe e nocciole

Cappesanta e robiola della Val d'Ossola

Francio di salmone a doppia affumicatura

Frisotti ...

le paste fresche e di grano duro

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 alla bietola al ragù di coniglio

Plin di fassona con sugo d'arrosto e ristretto al Vecchio Samperi

Caserecci di grano Senatore Capelli alla amatriciana

La selezione delle nostre carni...

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

Stinco di agnello Sambucano con lenticchie al cardamomo

La tartar di Fassona all' 'Albese con scaglie di reggiano

Brasato di manzetta al pinot nero con polenta a grana grossa

Fegato di vitello da latte nella cipolla brasata

Coscetta d' anatra in confit al profumo d'arancio

Dall'acqua

Trancio di dentice rosa da lenza cotto sulla pelle

Crema di piselli, cappasanta calamaretti e trancio di spigola

*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%

Crema Brulè alla nocciola

Tiramisù al mango

...La Tatin di mele renette

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*