



13.10

i menù degustazione

IL MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

Il prezzo include amuse-bouche di benvenuto, il nostro pane e piccole coccole per finire in dolcezza

IL TERRITORIO

4 portate - € 67,00

MILLEFOGLIE ** /3/7/9/

Millefoglie di verdure e schiuma di patate al tartufo

STORICO RIBELLE ** /1/3/7/

Ravioli di Storico Ribelle, crema di castagne, verze e burro al pepe

FAGIANO ** /3/7/9/

Fagiano disossato e cotto in padella, salsa all'uva,
radicchio in padella con aceto di magnolia

PATATE ** /1/3/6/7/8/

Gelato di patate arrosto, frutta e crumble al rosmarino

AUTUNNO

6 portate - € 87,00

GRANO SARACENO ** /1/7/

Frolla di grano saraceno di Teglio, robiola -az.agr.Bagaggera- e funghi di bosco

NELL'ORTO ** /7/9/

Verdure dell'orto alla griglia o al forno, cipolle in agrodolce,
sorbetto di peperoncino e pesto fresco al basilico

SCORZONERA ** /5/7/9/

Scorzonera in padella, salsa al miso e caffè

VERDURE AMARE ** /1/3/7/8/

Ravioli di verdure amare, parmigiano e noci

FINOCCHIO ** /2/3/

Gamberi leggermente scottati con crema tiepida di finocchi
omaggio allo chef Angelo Paracucchi

MELANZANE ** /5/6/7/

Melanzana al cioccolato, canditi di agrumi frutta secca e gelato al latte

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poiché nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.



13.10
la carta

€ 65,00 - 2 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi
€ 85,00 - 3 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi

Il prezzo include amuse-bouche di benvenuto, il nostro pane,
piccole coccole per finire in dolcezza

ANTIPASTI

NELL'ORTO ** /7/9/

Verdure dell'orto alla griglia o al forno, cipolle in agrodolce,
sorbetto di peperoncino e pesto fresco al basilico

✓ GRANO SARACENO ** /1/7/

Frolla di grano saraceno di Teglio,
robiola -az.agr.Bagaggera- e funghi di bosco

FINOCCHIO ** /2/3/

Gamberi leggermente scottati con crema tiepida di finocchi
omaggio allo chef Angelo Paracucchi

FUNGHI ** /1/7/

Animelle di cuore e funghi saltati in padella al rosmarino

NERVETTI ** /9/

Nervetti di vitello in insalata, con giardiniera di verdure e fichi verdi

PRIMI PIATTI

STORICO RIBELLE ** /1/3/7/

Ravioli di Storico Ribelle, crema di castagne, verze e burro al pepe

CASTAGNE ** /1/3/6/7/8/9/

Tagliatelle di castagne, ragù di piccione

✓ CAROTE ** /1/3/7/

Orzotto alle carote e zenzero, camomilla romana e schiuma di latte

SARDE DI LAGO ** /1/3/4/7/9/

Tagliatelle ruvide all'uovo, sarde di lago di Fabio Valentini e finocchietto

SECONDI PIATTI

FAGIANO ** /3/7/9/

Fagiano disossato e cotto in padella, salsa all'uva,
radicchio in padella con aceto di magnolia

FARAONA E FICHI ** /3/7/8/9/

Faraona disossata con fichi freschi e secchi, marmellata di fichi e mosto di bucce

✓ SCORZONERA ** /5/7/9/

Scorzonera in padella, salsa al miso e caffè

FORMAGGI e DOLCI

CASTELMAGNO ** /7/10/

Castelmagno d'alpeggio e mostarda di anguria

14

MELANZANA ** /5/6/7/

Melanzana al cioccolato, canditi di agrumi frutta secca e gelato al latte

14

ANANAS ** /7/

Ananas caramellato al rum e crema agli agrumi

14

CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR ** /1/3/6/7/

Torta tiepida di cioccolato del Madagascar, sorbetto ai lamponi

14

GELATO

Gelati e sorbetti di nostra produzione

10

✓ Piatti vegetariani

Indichiamo con * i prodotti surgelati all'origine e con ** i prodotti che possono essere stati abbattuti in negativo da noi.