

Menù

Antipasti

- Battuta di scottona con melograno fresco,
la sua crema e maionese al fieno 18
- Evocazione di un sapore radicato:
insalata di foiole tiepido con cavolo
cappuccio e agrumi 17
- Pancott ieri oggi e domani,
la cultura contadina del non spreco:
spuma di pane, uovo e zucca agrodolce 17

Prima Portata

- Risotto alla Luganega:
versione e ricetta dei cervelè Beccalli 23
- Raviolino di coda di vitello,
salsa allo zafferano dell'Az. Ag. Voglia di Verde
e verza marinata all'aceto balsamico di mela 24
- Spaghetto monograno al vino rosso
"Terre Lariane Igt", yogurt Az. Ag. Casati
e bottarga di carne 21

È una persona, è un sentimento,

Seconda Portata

Lingua di vitello profumata alla propoli, porcino scottato, la sua spuma e scalogno in agrodolce	28
Filetto di cervo scottato, rape multicolore, sedano rapa in crema e castagne al burro	29
Costata/Fiorentina e selezione di ortaggi di stagione min. 2 persone	7€/h

Contorno

Millefoglie di patata	5
Indivia in agrodolce	5

Formaggi

Degustazione tre	8
Degustazione cinque	10
Degustazione sette	15

Dolci

Cremoso ai limoni, crudo di finocchio alla mentuccia e crumble alla mandorla	10
Mousse al cioccolato affumicato e frutti rossi	10
Rüsümada: antica crema del nostro territorio	10

Chef: Ariele Corti

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento,
atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.