



## i primi piatti

### **Bon bon**

Gnocchi di patate ripieni crogiolati con fonduta di Storico Ribelle e polvere di tartufo nero

### **Ricordo dello Chef**

Riso riserva Isos mantecato al burro di prezzemolo, vinaigrette e agone essiccato del Sebino

### **Fieno e paglia**

Tagliatelle all'asparago di mare e ai pistilli di zafferano con baccalà e la sua trippa

### **La CalaCorte**

Calamarata di pasta con sugo al pomodoro leggermente piccante, guanciale croccante e Grana Padano 24 mesi

## i secondi piatti

### **Lucioperca**

Carrè al burro nocciola, funghi e spinacini

### **Rombo chiodato**

con fondo bianco alla maggiorana e zucca in consistenze e cotture

### **Carne & cavoli**

Fracosta di Fassone Piemontese con il suo fondo e cavoli

### **Piccione di Anjou**

servito in due passaggi con biette e barbabietole



## Quarant'anni Insieme a Voi

*“Qui il tempo sembra essersi fermato... ma è da quarant'anni che, mossi dalla stessa passione, vi accogliamo per regalarvi emozioni che vi rimarranno nel cuore”.*

*Mina e Graziano*



## i menù degustazione

sono serviti per l'intero tavolo, minimo due persone per ciascuna tipologia di degustazione.

### terra

#### Il nostro stuzzichino di benvenuto

##### Uovo 63°

con purea di topinambur, nocciole e salsa tiepida al gorgonzola

##### Battuta cheesecake

di scottona Piemontese al coltello con crema di robiola, grissini e bottarga di tuorlo d'uovo

##### Bon bon

Gnocchi di patate ripieni crogiolati con fonduta di Storico Ribelle e polvere di tartufo nero

##### Carne & cavoli

Fracosta di Fassone Piemontese con il suo fondo e cavoli

##### Semifreddo al mandarino

Bricioloni di meringa, mandarino confit e il gel

##### Le nostre dolci coccole

bevande escluse, degustazione vini in abbinamento quattro calici

### acqua

#### Il nostro stuzzichino di benvenuto

##### Capesante dorate

con caviale Calvisius, patate viola, crema di cavolfiore ed emulsione di aglio nero

##### Il rupestre

Sformatino di erbette di campo, cosce di rane fritte e la sua salsa profumata al Tosazu

##### Ricordo dello Chef

Riso riserva Isos mantecato al burro di prezzemolo, vinaigrette e agone essiccato del Sebino

##### Lucioperca

Trancio scottato al burro nocciola, funghi e spinacini

##### Sfogliatella glassata

con mele caramellate e gelato alla cannella

##### Le nostre dolci coccole

bevande escluse, degustazione vini in abbinamento quattro calici



## gli aperitivi

#### Bollicine italiane

#### Champagne

#### Il nostro analcolico

## gli antipasti

##### Uovo 63°

con purea di topinambur, nocciole e salsa tiepida al gorgonzola

##### Il rupestre

Sformatino di erbette di campo, cosce di rane fritte e la sua salsa profumata al Tosazu

##### Capesante dorate

con caviale Calvisius, patate viola, crema di cavolfiore ed emulsione di aglio nero

##### Culatello di Zibello

Riserva 24 mesi con le nostre verdure in conserva

##### Battuta cheesecake

di scottona Piemontese al coltello con crema di robiola, grissini e bottarga di tuorlo d'uovo

Per intolleranze e allergie è consigliato avvisare il personale prima dell'ordine o richiedere la lista degli allergeni.

Va precisato che per nessuno dei nostri piatti siamo in grado di garantire l'assoluta assenza di detti allergeni e che il nostro pane ed i piatti celiaci potrebbero contenere tracce di glutine.

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo latte senza lattosio.

Tutte le ricette potrebbero contenere ingredienti che necessitano l'uso dell'abbattitore di temperatura per salvaguardarne l'integrità e successivamente la conservazione del prodotto.

Serviamo acqua Ecovitalizzata. Microfiltrazione e purificazione naturale migliorano la limpidezza e il sapore (Acqua potabile trattata liscia o gassata Aut.Min.400.4/18.10/A/1160).