



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).