

ANTIPASTI

-ELISIR DELLA LOCANDA ⁽¹⁰⁾ € 9,00

Lonzino su letto di rucola e mele, con salsa senapata all'aceto balsamico

- UOVO NEL BOSCO tra Oro, Verde e terra. ^(1,3,6,7)€ 10,00

Uovo fondente cotto a 64 gradi, crema di zucchine, spuma tiepida al parmigiano, crumble al rosmarino ed infine una leggera aggiunta di polvere di nero di seppia per donare sapidità.

-GAMBERI UBRIACHI ^(2,7,8,12).....€ 12,00

Gamberi argentini sfumati al Calvados, crema di mele, timo e arancia, mandorle tostate

-TAGLIERE LOMELLINO ^(1,7).....€ 12,00

Tagliere misto di prodotti d'oca

- UN ANTIPASTO IN CARNE ED OSSA ^(1,3,10)€ 16,00

Tartare di manzo razza Fassona piemontese, midollo, pane nero, gel di lampone e acero, crumble di pane nero.

PRIMI

- IL MILANESE ~~Sotto~~↓↑Sopra (7,9,12)€ 12,00

Risotto alla parmigiana, ragù di ossobuco alla gremolada, spuma di midollo e zafferano.

- MALTO D'ORTO (1,9,12)€ 12,00

Risotto con crema di peperone rosso, polvere della sua pelle bruciata, olio all'aneto e gocce di riduzione alla birra.

- RAVIOLI DI BRASATO fatti a mano (1,3,7,9)€ 13,00

Ravioli con crema di burrata e semi di papavero

- LO SPAGO DI MEZZANOTTE (1,3,7).....€ 12,00

Un' icona, un simbolo di condivisione e confort. Aglio, olio e peperoncino. Oggi lo proponiamo in chiave più raffinata, spaghetti monograno Felicetti, spadellati al peperoncino, serviti con una crema all'aglio vellutata, a finire Panko croccante tostato.

-TAGLIATELLE DEL MATTO (1,3,9)€ 10,00

Tagliatelle fresche, fatte a mano al cacao con ragù

- CRESPELLE DELL'ORTO (1,3,7).....€ 9,00

Crespella di farina integrale ripiena di verdure di stagione.

SECONDI

- CANGURO, SCAPECE E CRUSCO ^(1,3,7,9).....€ 25,00

Controfiletto di canguro cbt, nappato con burro profumato al lemongrass, crema fredda di zucchine alla scapece, touille e polvere di peperone crusco, salsa del suo fondo e ginepro.

- ANATRA, MELE, MIELE, MISO...E SEMI ⁽¹¹⁾€ 22,00

Anatra cotta a bassa temperatura, laccata con il suo fondo al miele, accompagnata da mele al miso, gel di mele verdi e mix di semi tostati

- POLPO CON SENTORE DI INSALATA RUSSA ^(3,5,6,9,10,14).....€ 24,00

Polpo cotto a bassa temperatura, maionese, crema di piselli e crema di carote arrostite.

- SALMONE MARINATO ^(1,4,7,11).....€ 20,00

Cheesecake di salmone marinato alle erbe aromatiche, crumble di pane nero, caprino alle erbe, affumicato con legno di arancio.

- I TAGLIERI DELL'OSTIERE

Salumi misti e gnocco fritto ^(1,5).....€ 12,00

Formaggi misti con composte e miele ⁽⁷⁾.....€ 12,00

-TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA€ 20,00

Coperto, pane e grissini a lievitazione naturale di nostra produzione € 3.50

** “Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1”.*

DOLCI

**(si consiglia di ordinare il dolce a inizio pasto
per la lunga preparazione del piatto)**

- **"TORTELLONI IN BRODO"** ^(6,7)€ 10,00 

"Tortelloni" di panna cotta alla vaniglia, glassati al cioccolato bianco, "brodo" di mandarino, bergamotto e verbena

*Abbinamento consigliato: **Basanotto ligure**€ 5,00*

(Al profumo spiccano i sentori agrumati del limone e del chinotto che vengono completati dalle note erbacee di basilico e salvia, mentre la menta dona una piacevole freschezza. Al palato risulta delicato e vellutato con un finale piacevolmente persistente.)

- **"ILLUSIONE DI UN OSSOBUCO"** ^(1,3,6,7)€ 12,00

Namelaka allo zafferano, pesche al barbeque con "fondo bruno al caramello", gelato alla vaniglia affumicato, "carbone" al sesamo nero.

*Abbinamento consigliato: **Tropical Gin**.....€ 6,00*

(Distillato di ginepro con aggiunta di polpa di Guava.)

- **"ACQUA PASSATA "** (1,3,6,7).....€ 12,00

Un sasso zen per dimenticare il passato e godersi il presente...è il nostro invito a lasciare andare tutto ciò che è stato durante il pasto e concentrarsi unicamente sull'adesso.

Accompagnato da un infuso freddo di camomilla, rooibos e italicus,
il dessert svela una mousse eterea al bergamotto adagiata su una spiaggia di sablé breton allo zenzero e timo limone. All'interno il cuore custodisce una gelée fluida al rosolio Italicus, camomilla e limone, mentre in superficie gocce di rugiada e un'aria leggera di rosolio al bergamotto e lime. Un dolce che sembra pietra, ma si rivela puro respiro.

- **UN PESCE FUOR D'ACQUA** (1,3,4,6,7,8)€ 10,00

Questo dolce merita una premessa, ingredienti insoliti perfettamente bilanciati creano al palato un sapore inaspettato... Mousse allo stoccafisso con cuore di agrumi, biscotto alle olive taggiasche e pistacchi racchiuso in una glassa bianca e biscotto alle patate, ricorda un fish and chips, vi lascerà il ricordo di un dolce...provare per credere.

*Abbinamento consigliato: **Calvados Berneroy**€ 6,00*

(Colore giallo ambrato chiaro con riflessi dorati, presenta al naso sentori di mela e pera, uniti a dolci di burro di cacao, nocciola, mandorla e noce. Il suo gusto è complesso e avvolgente, delicato e cremoso, in una grande completezza gustativa)

- **" CREMA CATALANA"** (3,7)€ 6,00



Crème brûlée con sfoglia di zucchero caramellato.