

ANTIPASTI

Carpaccio di scottona con senape in grani, aceto balsamico, gelato al tartufo bianco e parmigiano € 16.90

Tartare di trota, marinata e affumicata con le sue uova,
piccola giardineira di barbabietola e panna acida € 13.50

Tomino con pepe del Madagascar, sfoglia di verdure, pancetta croccante e insalata novella € 13.50

Missoltini del Lario con polenta arrostita € 11.50

PRIMI

Risotto (19 min.) pizzoccherato (patate, cipolla croccante, toma e verza) € 16.00

Tagliatelle al ragù d'anatra e profumo di anice stellato € 10.50

I nostri tortelli* fatti in casa di lepre in salmì, spuma di patate, zincarlin e ginepro € 16.50

Gnocchi di zucca, crema alla salvia, fonduta di formaggio d'alpeggio e polvere di amaretti € 13.00

SECONDI

Coscia di cinghiale, ripiena con salsiccia e castagne, verzette brasate e salsa al caffè e cacao € 20.00

Guancette di maiale tartufata con cavolfiori arrosto e cavolo nero € 18.50

Ossobuco di vitello con gremolada, crema di riso allo zafferano e carote glassate € 19.50

Manzo sfilacciato al Barolo con crostone di polenta e cipolline caramellate € 18.00

Coscia di coniglio disossata arrosto con pancetta, purè di patate e porcini € 18.00

DOLCI

Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato al burro di arachidi € 7.00

Crema brulè al mandarino e ganache al fondente € 6.80

Torta di zucca con gelato ai maroni € 6.50

Fiamma al torroncino con cioccolata calda e peperoncino € 7.00

Pera al caramello e cannella con sorbetto al vin brulè € 7.00