

## **Menu Degustazione:**

*Amouse Bouche*

*Bis di salmone e sgombro con finocchio e relish di  
papaia  
Euro 19.-*

*Filetto di branzino con verdure provenzale  
su crema di patate e olive  
Euro 16.-*

*Foie Gras arrostita con finferli  
Euro 18.-*

*Sorbetto di pigna  
Euro 8.-*

*Filetto e guancia di vitello nostrano in salsa di  
pinoli e rosmarino  
con confit di sedano  
Euro 25.-*

*Bis di pesca  
Euro 8.-*

*oppure*

*Assortimento di formaggi regionali con gelato di  
senape alle uve  
Euro 12.-*

*Mousse di mango con cioccolato "Nyanbo" e lamponi  
Euro 11.-*

*Menu Degustazione: Euro 75.-*

*Menu a 5 portate: Euro 60.-*

## ***Antipasti***

*Filetto di trota salmonata con cetrioli e Wasabi*  
*Euro 18.-*

*Filetto di coniglio arrostito con speck e salvia*  
*su carpaccio di porcini con gelato di polenta e timo*  
*al limone*  
*Euro 18.-*

## ***Primi piatti***

*Ravioli di patate al ripieno di ricotta in burro al  
pane nero  
Euro 14.-*

*Tortelloni ripieni di astice in schiuma all'anice  
verde  
Euro 16.-*

*Risotto al Taleggio con tartufo nero estivo  
Euro 15.-*

*Tagliolini ai funghi porcini  
con petto d'anatra leggermente affumicata  
Euro 16.-*

## ***Secondi piatti***

*Filetto di rombo arrostito e astice tiepido  
con ravioli al ripieno di piselli  
Euro 27.-*

*Filetto di halibut arrostito con melone, pepe e  
cipolle  
in salsa agli agrumi  
Euro 24.-*

*Carrè di maialino di latte arrostito in salsa alla  
santoreggia  
Canederli di patate e speck  
Euro 23.-*

*Vitello sobbollito in olio d'oliva con patate La  
Ratte  
e cipolla glassata  
(per 2 persone)  
Euro 46.-*

## **Dessert**

*Variazione di sorbetti da prato e bosco*  
*Euro 8.-*

*Crème brûlée di vaniglia "Bourbon" con gelato al  
latticello*  
*Euro 11.-*

*Tortina di cioccolato "Abinoa" con prugna gialla  
e gelato al fior di latte*  
*Euro 11.-*

*Assortimento di formaggi regionali con gelato di  
senape alle uve*  
*Euro 13.-*