



DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

Dal salato al dolce, portate a sorpresa realizzate
con prodotti del mercato.

Un percorso alla scoperta della nostra cucina
che raccoglie idee, viaggi, ricerca e sperimentazione,
passione ed entusiasmo

IL MENU SI INTENDE ESCLUSIVAMENTE
PER TUTTO IL TAVOLO

EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE
VANNO SEGNALATE AL RESPONSABILE DI SALA

3 PORTATE EURO 50
(solo per il servizio di pranzo)

oppure

5 PORTATE EURO 80



MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE PER DUE PERSONE E UNA BOTTIGLIA DI
KRUG GRAND CUVEE 172 ème Edition

420 EURO a coppia

L'ACQUA DELLA NOSTRA SORGENTE (NATURALE E GASSATA), IL
PANE, IL COPERTO E IL SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO DI
EURO 4 A PERSONA

IL FOIE GRAS

TORCIONE (euro 30)

di fegato grasso d'anatra, composta di kiwi e piselli

RAVIOLI DI ANATRA (euro 30)

salsa al fegato grasso d'oca e ciliegie fermentate

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di fegato grasso d'oca qualità extra, frutta caramellata

MENU COMPLETO - EURO 80

LA TRADIZIONE

ESPRESSIONE DI STORICITA' DELLA LOCANDA, FEDELE AI SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE

BOUDIN (euro 22)

cotto in casseruola, patata, crema all'aglio dolce, insalatina acidula di cavolo verza

FONDUTA E POLENTA (euro 22)

fonduta di Fontina D.O.P, polenta cotta su fuoco a legna

oppure

SCALOPPA DI FOIE GRAS (euro 32)

scaloppa di foie gras d'oca, polenta cotta su fuoco a legna **(supplemento di 12 euro)**

LA NOSTRA FAVO' (euro 22)

gnocchetto maison, spuma di pomodoro, fave, fonduta di Fontina DOP, crostini di pane di segale

GUANCIA (euro 28)

guancetta di manzo valdostano brasata, bacche selvatiche, polenta cotta su fuoco a legna

MENU COMPLETO - EURO 55

LA CARTA DI STAGIONE

UOVO AFFOGATO- uovo poché, crumble alle mandorle salato, fonduta di caprino, olio alle noci **(euro 18)**

LUMACHE -Azienda Mme Escargot al verde, spuma di patata acida e crema di rucola **(euro 25)**

SALMERINO DI LILLAZ - affumicato, asparago bianco fermentato, latticello e olio aromatizzato al porro **(euro 23)**

RISOTTO ALLA MILANESE VERSIONE VEGETALE- zafferano, ristretto bruno di verdure, cuore di sedano rapa **(euro 23)**

RAVIOLI -di coniglio, scampo marinato, crema di peperone e cipollotto **(euro 28)**

SPAGHETTO -pastificio Graziani all' aglio nero, limone candito e animelle **(euro 25)**

PICCIONE- petto e coscia di piccione alla Rossini **(euro 38)**

CAPESANTE -glassate al burro, crema di cavolfiore, pak choi affumicato e yuzu **(euro 30)**

MELANZANA FONDENTE- spuma di mozzarella, estratto di pomodoro datterino **(euro 25)**

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (da 15 a 30 euro)
-SELEZIONE DI CAPRINI, OVINI, VACCINI-

DESSERTS

ZUPPETTA DI FRAGOLE (euro 10)

gelato al basilico, spuma al cocco e fragole

*fresh strawberries, basil ice cream, coconut and strawberry mousse
fraises fraîches, glace au basilic, mousse au coco et fraises*

BLANC MANGER (euro 10)

granita al rabarbaro e il suo estratto

*blanc manger with rhubarb granita and its extract
blanc manger avec granité à la rhubarbe et son extrait*

TARTE CITRON (euro 12)

lemon cake

ZABAIONE (euro 8)

al Moscato d'Asti (Massolino) e lingue di gatto

*Zabaione with Moscato wine and typical italian biscuits
Zabaione au Muscat et langues de chat*

GELATI E SORBETTI (euro 8)

di nostra produzione, selezionati in base alla stagionalità

*seasonal sorbets and ice creams
glaces et sorbets de saison*