

Menu à la carte

La portata inedita dello Chef Andrea Alfieri €13,00

Antipasti come una volta

Flan di zucca, noci, Casterlmagno	€9,00
Spuma di pane, tagliatelle di seppia* con il suo crumble	€11,00
Carpaccio di manzo*, uova di quaglia, avocado e tagiaschelle	€14,00
Tartare di tonno*, stracciatella Pugliese, wasabi	€15,00

L'antipasto dello Chef Andrea Alfieri

Tuorlo morbido*, zuppetta di finferli, zucca e spuma di Grana Padano	€17,00
--	--------

Le paste della tradizione

Spaghetti Vicidomini, pomodoro, basilico	€9,00
Orecchiette, pomodorino, acciughina*, uva Chardonnay	€11,00
Pappardelle* con funghi porcini*	€13,00
Ravioli di zucca*, burro di montagna, semi di papavero	€14,00
Paccheri, borragine*, baccala* mantecato	€15,00

La prima portata dello Chef Andrea Alfieri Gourmand

Gnocchi di patate, zafferano, ragù di ossobuco*, essenza di gremolada	€18,00
---	--------

I secondi della tradizione rivisitati

Filetto di maialino, castagne, cardoncelli, cirrietta selvatica	€13,00
Cotoletta di Vitello alla Milanese S/O, patate al forno, misticanza, pomodorini	€14,00
Tagliata di Manzo, patate, funghi porcini, gruyere	€15,00
Tonno rosso in caponata, fave di cacao	€16,00

La seconda portata dello Chef Andrea Alfieri

Salmones Norvergia in porchetta con crema di mais, salsa al burro, lamponi e verdure	€19,00
--	--------

Le insalate Gourmand

Insalata di campo, cuore di gamberi*, mousse avocado	€11,00
Sedano rapa, nocciole, yougurt greco	€11,00
Misticanza di erbe, suprema di pollo scaloppata, verdure croccanti	€11,00

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.

Menu à la carte

7 peccati di gola

Tris di macarons Atelier Biasetto	€5,00
Gelato artigianale	€6,00
Dolce dello Chef	€6,00
Tagliata di ananas con crema di mirtillo*	€6,00
Browinie* al cioccolato, cachi, mousse di castagne	€8,00

Il dessert dello Chef Andrea Alfieri

Spuma di miele al pino mugo, meringhe, biscotto alle mandorle, sorbetto uva fragola	€8,00
---	-------

Servizio e coperto	€2
Acqua minerale Antica Fonte della Salute 0,65	€2
Calice di vino nostra selezione	€6

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.