

Menu à la carte

CENA

Disponibile dal 17 novembre

Per iniziare

Torretta di zucca, lingua di vitello, gorgonzola e salsa verde	19€
Mela verde, salmone, semi di chia e uva Chardon	18€
Parmigiana Scomposta	16€

I primi a modo

Paccheri ripieni di capriolo, puzzone e speck	21€
Risotto alle carote, curcuma, caprino, crudo di gamberi e porro croccante	19€
Cannelloni ripieni di ortica, ragù di funghi Cardoncelli, salsa al prezzemolo e zeste candite di pompelmo	16€

La portata da sogno

Suprema di faraona in crosta di girasole, frutta secca, porcini e bieta	21€
Coda di rospo al vegetale, salsa Franciacorta, erbe di campo	18€
Morbido di capra, verdure dell'orto	16€

I piaceri della vita

Brownie al cioccolato, mousse di castagne, cachi e gelato al miele	8€
Pera, cioccolato e ricotta di capra	8€
Zuppa inglese scomposta	8€
Composizione di 6 macaron	9€



Menu à la carte

PRANZO

Disponibile dal 21 novembre

Come una volta

Polpo affogato su cremoso di patate	13€
Salame felino con gnocco fritto	10€
Parmigiana secondo Aromatica	9€

Le paste della tradizione

Ravioli di ricotta bufalina, spinaci, salsa mascarpone	12€
Pappardelle con funghi porcini	11€
Orecchiette alle cime di rapa con mollica di pane	10 €
Spaghetti Vicidomini con pomodoro fresco e basilico	9€

I secondi rivisti

Cotoletta alla Milanese, spicchi di patate al forno, rucola, pomodorini ciliegia	13€
Tagliata di manzo, rucola, salsa di gruyère	12€
Flan di zucca, salsa di castelmagno e noci	11€

Le insalate Gourmant

Misticanza, cuore di gamberi, mousse di avocado	11€
Spinacino, zola, melograno e noci	11€
Rucola, arista affettata, pomodorini, salsa alla senape	11€
Misticanza di erbe, suprema di pollo scaloppata, verdure croccanti	11€

I peccati di gola

Gelato artigianale	6€
Dolce dello Chef	6€
Tagliata di ananas con crema di mirtillo	6€
Tris di macaron	4,50€

