



Il Menù

Menù di Terra

PIATTI D'INIZIO

**Il tomino in camicia di spek alla piastra con mostarda
di mele campanine**

**Il cannolo di sfoglia con punte di asparagi,
fontina e prosciutto**

Il culatello fatto stagionare da noi

La frittatina al “bavaron” e gocce di balsamico

PRIMI PIATTI

**Il risotto mantecato al radicchio rosso,
Gutturnio e cialda di parmigiano**

Le crepes ai cuori di carciofo su fonduta di taleggio

**I quattro centimetri di patate e ricotta in crema di zucca
e dadini di pancetta croccante**

I pisarei e fasö (*Tipico locale*)

SECONDI PIATTI

La tagliata di Angus argentino al sale grosso e burro fuso

Le costole d'agnello arrostate in pan d'olive

Il batù di solo petto d'oca alla “nuova maniera”

La guancetta di vitello stufato al profumo di salvia

Menù d'Acqua

PIATTI D'INIZIO

**L'insalata di fagioli verdi, pomodorini,
gamberoni imperiali e basilico**

**Il filetto di salmone selvaggio, leggermente affumicato,
con scaglie di parmigiano e balsamico**

Le capesante cotte al forno nel loro guscio

L'involtino di mazzancolle nella foglia di verza

PRIMI PIATTI

Gli gnocchi all'astice

I pisarei al pesto gentile, vongole e code di scampi

Le trofie con zucchine, gamberi e curry

La passata di ceci e cannellini con pescatrice e calamaretti

SECONDI PIATTI

La scottata di tonno rosso al sale grosso e olio extravergine

**Il rombo chiodato in guazzetto di pomodorini, capperi,
olive e peperoncino**

Il baccalà su schiacciata di patate

Le code di gamberoni sgusciate e gratinate