

MENÙ

“LA NOSTRA FILOSOFIA”

Foie gras, anguilla di lago affumicata,
verbena e Brioche al burro nostrano

*Gänseleberterrinen, geräuchertem Aal,
Zitronenverbene, einheimisches Butterbrioche*

Coniglio, topinambur,
tartufo della Costiera di Cech

*Kaninchen, Topinambur,
Trüffel vom Costiera die Cech*

Gnocchi, taleggino, cima di rapa,
polvere di Missoltini

*Mit Taleggio gefüllte Gnocchi, Cima di rapa,
Misoltpulver*

Storione, brisaola di Wagyu giapponese Brisval,
fave, puntarelle

*Zanderfilet in japanische Brisaola Mantel,
Favebohnen, Puntarelle*

Prezzemolo, limone, midollo

Petersilie, Zitrone, Knochenmark

Gelato alla nocciola, pere Abate, jogurt

Haselnusseiscreme, Abate Birne, Ziegenjoghurt

MENÙ

“IL TERRITORIO”

Terrina di salmerino, zucca “Il Codibugnolo”, carciofi

Saiblingsterrine, Kürbis “Il Codibugnolo”, Artischocken

Tortelli di farina “Bona”, ripieno di costine al Lavec, ortaggi da radice invernali, tartufo della Costiera dei Cech

Tortelli aus Bonamehl gefüllt mit Ribs in Lavec geschmort, Gemüsewurzel, Trüffel vom Costiera die Cech

Manzo di Wagyu giapponese, cubo di brasato, funghi, polenta

Japanische Wagyu, in Nebbiolo geschmort, Pilze, Polenta

Cremoso all’avena, mela Golden Valtellina, grappa Barricata

Hafercreme, Golden Valtellina Apfel, Grappa Barricata

65

IL NOSTRO VEGETARIANO

Uovo in crosta, Storico Ribelle, selezione di funghi

Ei in Brotkruste, Käseespuma “Storico Ribelle”, Waldpilze

Risotto “Riserva San Massimo”, zucca “Il Codibugnolo”, erborinato di crotto, mostarda di mela

Kürbisrisotto “Riserva San Massimo”, Blauschimmelkäse im Crotto gereift, in Senf eingelegter Apfel

Grano saraceno, rape rosse confit, cavolo fermentato

Buchweizen, konfierte rote Bete, fermentiertes Kohlgemüse

Zabaione, gelato al ribes nero, mandarino, barbabietola

Zabaione, schwarzes Johannisbeereis, Mandarinen, Rote Beete

55

ANTIPASTI

Terrina di salmerino,
zucca "Il Codibugnolo", carciofi

*Saiblingsterrine,
Kürbis "Il Codibugnolo", Artischocken*

17

Uovo in crosta, Storico Ribelle,
selezione di funghi

*Ei in Brotkruste, Käseespuma "Storico Ribelle",
Waldpilze*

15

Coniglio, topinambur,
tartufo della Costiera di Cech

*Kaninchen, Topinambur,
Trüffel vom Costiera die Cech*

18

Foie gras, anguilla di lago affumicata,
verbena e Brioche al burro nostrano

*Gänseleberterrinen, geräuchertem Aal,
Zitronenverbene, einheimisches Butterbrioche*

23

Brisaola macelleria del Curto
con sciatt Valtellinesi

*Brisaola Macelleria Del Curto
mit Käseklösschen Valtellinerart*

15

PRIMI

Gnocchi, taleggino, cima di rapa,
polvere di Missoltini

*Mit Taleggio gefüllte Gnocchi, Cima di rapa,
Misoltinpulver*

18

Risotto "Riserva San Massimo", zucca "Il Codibugnolo",
erborinato di crotto, mostarda di mela

*Kürbisrisotto "Riserva San Massimo",
Blauschimmelkäse im Crotto gereift, in Senf eingelegter Apfel*

17

Tortelli di farina "Bona", ripieno di costine al Lavec,
ortaggi da radice invernali, tartufo della Costiera dei Cech

*Tortelli aus Bonamehl gefüllt mit Ribs in Lavec geschmort,
Gemüsewurzel, Trüffel vom Costiera die Cech*

18

Paccheri al ragù di anatra e il suo estratto,
fagioli bianchi

*Paccheri mit Entenragout und seinem Jus,
weisse Bohnen*

18

SECONDI

Manzo di Wagyu giapponese, cubo di brasato,
funghi, polenta

*Japanische Wagyu, in Nebbiolo geschmort,
Pilze, Polenta*

30

Agnello in crépinette,
cavolo, pistacchio e scorza nera

*Lamm "Crépinette"
Kohlgemüse, Pistazien und Schwarzwurzel*

31

Faraona ripiena, tartufo della Costiera dei Cech
sedano e cime di rape

*Perlhuhnbrust gefüllt, Trüffel,
Knollensellerie, Cima di rapa*

29

Storione, brisaola di Wagyu giapponese Brisval,
fave, puntarelle

*Zanderfilet in japanische Brisaola Mantel,
Favebohnen, Puntarelle*

31

DESSERT

Fava tonka, ganache al caramello salato,
cioccolato fondente 67

*Tonkabohnen, gesalzenes Karamelganache,
Schockoladen 67*

11

Gelato alla nocciola, pere Abate, jogurt
Haselnusseiscreme, Abate Birne, Ziegenjoghurt

11

Cre moso all'avena, mela Golden Valtellina, grappa Barricata

Hafercreme, Golden Valtellina Apfel, Grappa Barricata

11

Zabaione, gelato al ribes nero, mandarino, barbabietola

Zabaione, schwarzes Johannisbeereis, Mandarinen, Rote Beete

11

*Alcuni alimenti presenti nel nostro menu possono o richiedono il trattamento a freddo intenso,
nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare.
Chiedere al personale di servizio per eventuali informazioni.*