

MENÙ

“IL TERRITORIO”

Salmerino in finto carpione, mela della Valtellina,
radici croccanti, aceto di anfora Pugliese

Gebeizter Saibling “Carpione”, Valtelliner Apfel, Herbstgemüse

Capelletti di farina di mais al salmi di cervo,
Consommè di porcini e prezzemolo

*Capelletti aus Maismehl mit Hirschsalmi,
Steinpilz-Petersilien-Consommé*

Capretto az agricola Acqua Fracta, polenta, verza, gremolada chiavennasca

Landwirtschaftliche Ziege, Polenta, Kohl, Chiavennasca Gremolada

Variazione di cioccolato, cachi palazzo Vertemate, grappa Baricata

Schokoladenvariation, Vertemate-Palazzo-Kakis, Baricata-Grappa

65

IL NOSTRO VEGETARIANO

Carciofo, spuma di patate Az. agricola Barelli,
erborinato Gordona, tartufo

*Artischocke, Kartoffelschaum Barelli Agrarunternehmen,
Blauschimmelkäse Gordona, Trüffel*

Sedanini alla farina tostata, cipolle, tronchetto di capra Del Curto,
fichi conservati al Porto

*Sedanini mit geröstetem Mehl, Zwiebeln, Del Curto Ziegenkäse,
Im Portwein konservierte Feigen*

Sedano confit, segale risottato, cima di rapa, erba cipollina

Sellerie confit, Roggenrisotto, Cima di Rapa, Schnittlauch

Caramello salato, spuma alla zucca, parfait alle mandorle

Gesalzener Karamell, Kürbisschaum, Mandelparfait

60

ANTIPASTI

Salmerino in finto carpione, mela della Valtellina,
radici croccanti, aceto di anfora Pugliese
Gebeizter Saibling "Carpione", Valtelliner Apfel, Herbstgemüse

19

Foie gras, caffè torrefazione Chiavennasca, nocciole,
brioche al burro d'alpe e cru di cioccolato
*Foie Gras, Chiavennasca Röstkaffee, Haselnüsse,
Brioche mit Alpenbutter und Schokoladen-Cru*

24

Carciofo, spuma di patate Az. agricola Barelli,
erborinato gordona, tartufo
*Artischocke, Kartoffelschaum Barelli Agrarunternehmen,
Blauschimmelkäse Gordona, Trüffel*

19

Millefoglie di rapa rossa , petali di caprilo,
panna acida, caviale
*Millefeuille von roter Rübe, Rehcarpaccio,
Sauerrahm, Kaviar*

21

Brisaola della Valchiavenna e sciatt Valtellinesi
Brisaola mit Valtelliner Sciatt

18

Caprino fondente Az agricola Aqua Fracta,
zucca brasata Codibugnolo, cavolo nero
*Ziegenkäse, geschmorter Kürbis Az Codibugnolo,
Schwarzkohl*

19

PRIMI

Capelletti di farina di mais al salmi di cervo,
Consommè di porcini e prezzemolo

*Capelletti aus Maismehl mit Hirschpfeffer,
Steinpilz-Petersilien-Consommé*

18

Sedanini alla farina tostata, cipolle,
tronchetto di capra Del Curto, fichi conservati al Porto
*Sedanini aus geröstetem Mehl, Zwiebeln, Del Curto Ziegenkäse,
Im Portwein konservierte Feigen*

18

Risotto "Riserva San Massimo" scorza nera, midollo caramellato,
fava tonca, estratto di vitello

*Risotto „Riserva San Massimo“ Schwarzwurzel, karamellisiertes Kalbmark,
Tongabohnen, Kalbsextrakt*

18

Fettuccine al garum di bottatrice del lago di Como, burro nocciolato,
cachi del palazzo Vertemate Franchi

*Fettuccine mit Quappengarum vom Comer See, Haselnussbutter,
Kakis aus dem Palast Vertemate Franchi*

18

Raviolo aperto, luccio perca, beurre blanch al fioretto,
zafferano del lago e finocchi

*Offene Ravioli, Zanderfilet, Beurre Blanc,
Safran vom Comersee und Fenchel*

18

SECONDI

Controfiletto di vitello, funghi, cavolfiori al kamado, sanguinaccio

Kalbsfilet, Pilze, Kamado-Blumenkohl, Blutwurst

30

Petto d'oca, carote, indivia e aglio nero

Gänsebrust, Karotten, Endivie, Orange und schwarzer Knoblauch

29

Filetto di cervo, cardoncelli, castagne, prugne e spuma di patate

Hirschfilet, Cardoncelli, Kastanien, Pflaumen und Kartoffelschaum

33

Capretto az agricola Acqua Fracta, polenta, verza, gremolada

Ziege, Polenta, Kohl, Gremolada

28

Trota affumicata, cima di rapa, topinambur, salsa mousseline

Geräucherte Forelle, Cima di rapa, Topinambur, Mousselinesauce

27

DESSERT

Variazione di cioccolato, cachi palazzo Vertemate,
grappa Baricata

*Schokoladenvariation, Kakis,
Baricata-Grappa*

11

Crema bruciata al fieno, pere conservate in sciroppo,
gelato al miele

*Gebrannte Heucreme, in Sirup eingelegte Birnen,
Honigeis*

11

Latticello, gelato all'olio d'oliva, arancia

Buttermilch, Olivenöleis, Orange

11

Caramello salato, spuma alla zucca,
parfait alle mandorle

*Gesalzenes Karamell, Kürbisschaum,
Mandelparfait*

11

Variazione di nocciole,
estratto di lamponi e la sua crema, Nocino

*Variation aus Haselnüssen,
Himbeerextrakt und seiner Crème, Nocino*

11

*Alcuni alimenti presenti nel nostro menù 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.