

ANTIPASTI

Crostatina brisée con tomino fondente (Carozzi), mousse ai porcini e uova di quaglia coltivate in Valsassina

15,00€



Chupa chupa di anatra ai pistacchi e tutte le sue salse

13,00€



Uovo fabergé, uovo barzotto panato al pane Panko su nido di noodle croccanti e crema di Parmigiano

14,00€



Selezione di salumi

13,00€

Selezione di formaggi della Valsassina

12,00€

Tartare di tonno pinna gialla con menta di montagna e zeste di arance tarocco

15,00€



Zuppa di gamberi con olive taggiasche, pomodorini e formaggio di Malga serviti nella sua forma

16,00€



Polpo tenerissimo ripassato in farina di mandorle su crema di patate al lime, peperone crusco e riduzione alle arachidi tostate

16,00€



(vedere tabella allergeni)

PRIMI PIATTI

Gnocchi fatti in casa di ricotta di bufala e spinaci novelli su fonduta al caprino e gorgonzola in tazza

14,00€



Pappardelle al ragù di germano reale e funghi porcini trifolati

14,00€



Spaghetti al grano Senatore Cappelli con datterini gialli e ciccioli di Pata Negra

14,00€



Tagliolini neri al carbone con vongole veraci sgusciate e bottarga di muggine sfumati al Cartizze

15,00€



Paccheri trafiletti alla crema di peperoni e gamberi con gocce di baccalà mantecato

16,00€



Linguine ai frutti di mare con pomodori datterini

16,00€



SECONDI PIATTI

Coniglio disossato in porchetta con patate Avezzano in due consistenze e
il suo fondo bruno

17,00€



Controfiletto alla Toscana con tortino di porcini e crema di Parmigiano
stagionato 30 mesi

18,00€



Stufato di manzo al Sassella con polenta taragna delicata

13,00€



Gran fritto morbido ed asciutto della casa (gamberoni e calamari)

17,00€



Tataki di tonno su letto di burrata e salsa Ponzu

20,00€



Salmone marinato al sale rosa dell'Himalaya e glassato al miele

20,00€

