



---

## A MANO LIBERA

---

Benvenuto della cucina

### Il Baccalà

mantecato tiepido accompagnato da polenta gialla alla piastra,  
broccolo romano e pomodorini confit

### Le Capesante

rosolate in padella, accompagnate da zucca trifolata  
con julienne di speck affumicato Marco d'Oggiono,  
salsa al prezzemolo e cipolla rossa agrodolce

### I Ravioli

di pasta fresca all'uovo fatta in casa, ripieni di taleggio DOP,  
mantecati con burro, pere williams e rosmarino, su crema di zucca e noci

### La Quaglia

farcita della sua polpa, castagne e speck affumicato, arrostita in forno  
accompagnata da verza stufata e polenta scottata

### Pre Dessert

### La Nocciola

morbida ganache alla nocciola ricoperta da un finissimo strato  
di cioccolato, con un cuore di pralinato di nocciole caramellate,  
biscuit e caramello salato

Per l'intero tavolo

---

