



ANTIPASTO

Le Capesante

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

Il Baccalà

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

La Cipolla

tarte tatin di cipolla bionda caramellata su salsa al Parmigiano e riduzione di aceto balsamico

La Manzetta

lombatina leggermente arrostita, tagliata fine e servita su pesto di broccoli al profumo di limone, salsa alla senape e miele, scaglie di tartufo nero invernale

PRIMI

I Tagliolini

di pasta fresca all'uovo fatta in casa con salmerino alpino al prezzemolo, mantecati con crema di cavolfiori, capperi e olive nere

La Calamarata

del "Pastificio Gentile" al ragout di mare, con cimette di broccolo romano e profumo di pompelmo

Il Riso

Carnaroli "Gallo Riserva" al radicchio rosso di Treviso, con fonduta di Bitto e bocconcini di lingua di vitello, cotta a bassa temperatura e scottata in padella
minimo 2 persone

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



SECONDI

Il Rombo

filetto cotto alla piastra, accompagnato da indivia belga arrostita, salsa all'arancia e mayonese alla liquirizia

La Rana Pescatrice

trancetti marinati alla salsa di soia e pompelmo, cotti in forno e serviti su biette spadellate al sesamo bianco, zuppeta di lenticchie rosse e crema di limoni di Amalfi

Il Manzo

tagliata di controfiletto e il suo fondo al rosmarino, servita con cime di rapa saltate al profumo di aglio, pomodorini confit e scaglie di tartufo nero invernale

La Quaglia

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

Il Gubet KM 0

stagionato di latte crudo di capra, pane all'uvetta fatto in casa, miele, confettura e mostarda

Coperto

