



## Menu degustazione

Tartare di manzo, **tuorlo montato**, **crema di Parmigiano** e tartufo estivo

oppure

**Tapas di baccalà**, **salsa verde** leggera e gelatina al "Bitter Spinto"

\*\*\*

**Plin\*** di ragù napoletano, **cacio**, pepe e basilico

oppure

**Spaghetti** alla chitarra, **vongole**, **gamberi**, datterini confit e **pane** all'olio e peperoncino

\*\*\*

Petto di anatra scottato, rapette, arancia e ginepro

oppure

**Filetto di rombo**, **parmigiana** di melanzane con colatura di **provola**

\*\*\*

Selezioni di **formaggi** 

oppure

**Pralinato** al cacao Namelaka, **cioccolato bianco**, lime e lampone

euro 46,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p

\* prodotto congelato

## Menu tradizione

Prosciutto crudo affumicato della Val Vigizzo,  
**robiolina** e pesche

\*\*\*

Scamoncino di agnello, cacao  
e maionese alla liquirizia

\*\*\*

Selezione di **formaggi** 

oppure

Il classico **tiramisù**

## Menu lago

**Trota** marinata, **yogurt**, guacamole  
e **salsa dolce forte di pere**

\*\*\*

**Luccio**, sedano rapa allo zenzero, cipollotto,  
acqua di prezzemolo e lime

\*\*\*

Selezione di **formaggi** 

oppure

**Semifreddo al frutto della passione**  
e **terra di cacao**

euro 36,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 12,00 p.p

\* prodotto congelato

## Antipasti

Prosciutto crudo affumicato della Val Vigizzo, <b>robiolina</b> e pesche	14,00
Tartare di manzo, <b>tuorlo montato</b> , <b>crema di Parmigiano</b> e tartufo estivo	15,00
Terrina di coniglio, peperone, <b>salsa tonnata</b> e <b>acciughe</b>	14,00
<b>Tapas di baccalà</b> , <b>salsa verde</b> leggera e gelatina al "Bitter Spinto"	16,00
<b>Trota</b> marinata, <b>yogurt</b> , guacamole e <b>salsa dolce forte di pere</b>	15,00
Porro stufato al curry, <b>burratina affumicata</b> e basilico 	14,00

## Primi

<b>Riso Carnaroli</b> , spinacino, <b>persico</b> e mandarino	16,00
<b>Plin*</b> di ragù napoletano, <b>cacio</b> , pepe e basilico	15,00
<b>Gnocchetti di patate</b> *al ragù di <b>salsiccia di Bra</b> e crumble di <b>nocciole</b>	15,00
<b>Spaghetti</b> alla chitarra, <b>vongole</b> , <b>gamberi</b> , datterini confit e <b>pane</b> all'olio e peperoncino	16,00
<b>Linguine</b> al pomodoro, basilico e <b>ricotta</b> salata 	14,00
<b>Tagliolini*</b> al <b>pesto</b> di basilico, patate e fagiolini 	13,00
Crema di cannellini con <b>calamaretti</b> scottati	14,00

### Tradizione italiana:

<b>Carbonara</b>	13,00
<b>Bolognese</b> , pomodoro 	10,00

## Secondi

<b>Orata</b> al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate (per 2 persone)	46,00
<b>Filetto di rombo, parmigiana</b> di melanzane con colatura di <b>provola</b>	23,00
<b>Luccio</b> , sedano rapa allo zenzero, cipollotto, acqua di prezzemolo e lime	21,00
Filetto di manzo, <b>gâteau di patate, gorgonzola</b> e il suo <b>fondo</b>	26,00
Scamoncino di agnello, cacao e maionese alla liquirizia	22,00
Petto di anatra scottato, rapette, arancia e ginepro	21,00


## Alta qualità dalla griglia

Fiorentina (1000 gr.)	all'etto 6,00
Filetto di manzo	26,00
Costine di maiale cotte sottovuoto e grigliate	16,00
<b>Tomino</b> con verdure grigliate 	14,00

Salse: Barbecue, **Curcuma e Tartara**

Tutti serviti con patate croccanti \*

## Hamburger

<b>American Burger*</b> hamburger, insalata, pomodori, <b>maionese</b>	15,00
<b>Cheese and bacon Burger*</b> hamburger, bacon, insalata, pomodori e <b>formaggio filante</b>	17,00
<b>Hamburger*</b> con <b>toma di Crodo</b> , pancetta ossolana, insalata e pomodori	17,00
<b>Hamburger vegetariano*</b>  <b>hamburger di verdure</b> , pomodoro, <b>maionese</b> , zucchine e melanzane	14,00
<b>Club Sandwich</b> bacon, pomodori, <b>maionese</b> , insalata, pollo, <b>uova</b>	17,00

Tutti serviti con patate fritte \*


\* prodotto congelato


## Insalate

<b>Insalata mista</b> 	7,00
<b>Caesar Salad:</b> lattuga romana, pollo, <b>crostini, parmigiano e salsa</b>	10,00
<b>Sicilia:</b> insalata, olive, <b>tonno</b> , cipolla di Tropea e mais	9,00
<b>Greca:</b> insalata, <b>feta</b> , olive nere, origano e pomodori 	9,00
<b>Fusion:</b> insalata, guacamole, <b>salmone marinato, cialda</b>	12,00
<b>Fresca:</b> misticanza, cetrioli, pomodorini, ravanelli, <b>semi</b> 	8,00
<b>Capri:</b> misticanza, <b>mozzarella di bufala</b> , pomodoro e basilico 	9,00

## Formaggio

Degustazione di **formaggi** nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi - 9,00 

6 assaggi - 12,00 

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 5,00

## Dessert

<b>Il classico tiramisù</b>	7,00
<b>Pralinato</b> al cacao Namelaka, <b>cioccolato bianco</b> , lime e lampone	8,00
<b>Semifreddo al frutto della passione e terra di cacao</b>	8,00
Zuppetta di fragole con gelato alla <b>crema</b> e cialda di <b>mandorle</b>	7,00
<b>Affogato</b> al caffè	7,00
<b>Gelati e sorbetti</b> di nostra produzione	6,00



**ROOM SERVICE (+20% di servizio)** Gentile Cliente, le nostre preparazioni possono contenere allergeni, tra cui: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi, che troverete scritti in grassetto. Per ulteriori informazioni Ti preghiamo di chiedere la documentazione al personale in servizio.