



Menu degustazione

Tartare di manzo, **tuorlo** in due consistenze
(tuorlo montato al frutto della passione e tuorlo croccante*), leggera salsa alla **bagna cauda**

oppure

Baccalà* in **pane panko**, salsa verde e gelatina al Bitter Spinto

Plin* di **fonduta** saltati all'infuso di pepe Sarawak, **jus** di carne

oppure

Spaghetti alla chitarra, **vongole**, **pane all'aglio**, olio, peperoncino

Petto di anatra* al miele, prugne caramellate, salsa all'arancia e ginepro, patate croccanti

oppure

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

Selezioni di **formaggi** 🌿

oppure

Crostatina con **frolla sablée** ripiena di **frangipane**, **cremoso** al lampone

euro 48,00 p.p.

selezione di vini in abbinamento euro 18,00 p.p

* prodotto congelato o abbattuto

Menu tradizione

Prosciutto crudo affumicato della Valle Vigezzo, **robiolina di capra** mantecata, composta di pere e **grani di senape**

Guancia di maiale* cucinata a lenta cottura, la sua riduzione, **maionese alla nocciola** e spinacino

Selezione di **formaggi** 

oppure

Il classico **tiramisù**

Menu lago

Trota regina marinata agli agrumi, guacamole, **yogurt** greco, frutti di bosco, semi di nigella

Lucioperca su letto di cipollotti dorati, **salsa al curry**

Selezione di **formaggi** 

oppure

Caprese al cioccolato, sbriciolato di **meringa** e salsa al mango

euro 38,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 14,00 p.p

Antipasti

Prosciutto crudo affumicato della Valle Vigezzo, **robiolina di capra** mantecata, composta di pere e **grani di senape** 15,00

Tartare di manzo, **tuorlo** in due consistenze (tuorlo montato al frutto della passione e tuorlo croccante*), leggera salsa alla **bagna cauda** 16,00

Trota regina marinata agli agrumi, guacamole, **yogurt** greco, frutti di bosco, semi di nigella 16,00

Baccalà* in **pane panko**, **salsa verde** e gelatina al Bitter Spinto 16,00

Hummus di fave con cime di rapa saltate, **stracciatella di bufala**  14,00



Tortino di sfoglia con **toma** del Mottarone e spicchi di carciofi  14,00

* prodotto congelato o abbattuto


Primi

Riso carnaroli, ricciola , crema di cozze , pomodorino giallo confit e polvere di capperi	18,00
Plin* di fonduta saltati all'infuso di pepe Sarawak, jus di carne	15,00
Gnocchi* di patate, ciliegino, salmerino , cimette di broccolo, profumo di limone	16,00
Spaghetti alla chitarra, vongole , pane all'aglio , olio, peperoncino	16,00
Crema di pane nero , calamari scottati e porro fritto	15,00

Tradizione italiana:

Tagliolini al pesto di basilico, patate e fagiolini 	13,00
Carbonara	14,00
Bolognese , pomodoro 	13,00

Secondi

Orata al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate (per 2 persone)	48,00
Filetto di rombo , parmigiana di melanzane e colatura di provola	23,00
Lucioperca su letto di cipollotti dorati e salsa al curry	22,00
Filetto di manzo, terra di mandorle alla paprika e ketchup di carote	26,00
Guancia di maiale* cucinata a lenta cottura, la sua riduzione, maionese alla nocciola e spinacino	21,00
Petto di anatra* al miele, prugne caramellate, salsa arancia e ginepro, patate croccanti	22,00
Hamburger* vegetariano , pane , pomodoro, insalata, maionese 	15,00

Alta qualità dalla griglia

Sottofiletto di manzo (300/600 gr.)	23,00 /44,00
Filetto di manzo	26,00
Costine di maiale cotte sottovuoto e grigliate	17,00
Tomino con verdure grigliate 	14,00

Salse: Barbecue, **Curcuma**, **Senape**

Tutti serviti con patate croccanti *

* prodotto congelato o abbattuto

Insalate

Insalata mista 🌿	7,00
Caesar Salad: lattuga romana, pollo, crostini, parmigiano e salsa	11,00
Sicilia: insalata, olive, tonno , cipolla di Tropea e mais	10,00
Greca: insalata, feta , olive nere, origano e pomodori 🌿	10,00
Fusion: insalata, guacamole, salmone marinato, cialda	12,00
Fresca: misticanza, cetrioli, pomodorini, ravanelli, semi 🌿	8,00

Formaggio

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

4 assaggi - 10,00 🌿

6 assaggi - 14,00 🌿

Proposta al calice in abbinamento ai formaggi da euro 7,00

Dessert

Il classico tiramisù	7,00
Crostatina con frolla sablée ripiena di frangipane, cremoso al lampone	8,00
Caprese al cioccolato, sbriciolato di meringa e salsa al mango	8,00
Zuppetta di fragole con gelato alla crema e cialda di mandorle	7,00
Affogato al caffè	7,00
Gelati e sorbetti 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.