



Menu degustazione

Tartare di manzo, **tuorlo** ai grani di senape, **reggiano** croccante

oppure

Crema di spinacino all'aceto di mele, **baccalà*** in olio di cottura e **calamaretto** scottato

Plin* ai tre arrosti, **riduzione al Franciacorta**, **burro alle erbe**

oppure

Gnocchi* di patate, **vongole**, pomodorini e **pane** all'aglio, olio e peperoncino

Luccio, topinambur al lime, foglie di porro alla maggiorana

oppure

Costina di manzo cotta a bassa temperatura e grigliata,
salsa barbecue con patate croccanti*

Selezioni di **formaggi** 

oppure

Mousse di **cioccolato al latte** nella semisfera di fondente,
coulis di lampone e **crumble** di cacao

euro 44,00 p.p.

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

* prodotto congelato

Menu tradizione

Prosciutto crudo affumicato della Val Vigezzo,
robiolina e confettura di carciofi

Scamoncino d'agnello, melanzana al cacao
amaro, maionese di **soia** alla liquirizia

Selezione di **formaggi** 

oppure

Il classico **tiramisù**

Menu lago

Trota regina marinata, avocado,
yogurt all'aglio nero e ribes

Luccio, topinambur al lime,
foglie di porro alla maggiorana

Selezione di **formaggi** 


oppure

Zuppetta di fragole, **gelato alla crema**
e cialda di **mandorle**




euro 34,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 12,00 p.p

* prodotto congelato

Antipasti

Prosciutto crudo affumicato della Val Vigezzo, robiolina e confettura di carciofi	13,00
Tartare di manzo, tuorlo ai grani di senape, reggiano croccante	15,00
Tonno di coniglio, salsa monferrina , crema di peperone arrostito	13,00
Trota regina marinata, avocado, yogurt all'aglio nero e ribes	14,00
Crema di spinacino all'aceto di mele, baccalà* in olio di cottura e calamaretto scottato	13,00
Lenticchie gialle al curry, cuore di porro stufato al timo, porcini trifolati 	13,00

Primi

Risotto Carnaroli , funghi porcini, acqua di prezzemolo 	16,00
Plin* ai tre arrosti, riduzione al Franciacorta , burro alle erbe	14,00
Gnocchi* di patate, vongole , pomodorini, pane all'aglio, olio e peperoncino	15,00
Spaghetti alla chitarra , datterino giallo confit, salmerino e cime di rapa	15,00
Linguina al ragù d'anatra profumato all'arancia	15,00
Tagliolini* al pesto di basilico 	12,00
Crema di zucca al forno, rosmarino e scaglie di toma ossolana 	12,00


Tradizione italiana:

carbonara	13,00
bolognese , pomodoro 	10,00

Secondi

Spigola al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate (per 2 persone)	44,00
Filetto di rombo , parmigiana di melanzane con colatura di provola	25,00
Luccio , topinambur al lime, foglie di porro alla maggiorana	21,00
Filetto di manzo, cacio , pepe e scalogno marinato	26,00
Scamoncino d'agnello, melanzana al cacao amaro, maionese di soia alla liquirizia	19,00
Costina di manzo cotta a bassa temperatura e grigliata, salsa barbecue con patate croccanti*	20,00

Alta qualità dalla griglia

Sottofiletto di nostra selezione alla griglia 300 grammi x 1 persona	22,00
600 grammi x 2 persone tranciato in sala	44,00
Filetto di manzo alla griglia	25,00
Tomino con verdure grigliate 	14,00
Salse: Barbecue, Lemongrass , Curcuma	

Tutti serviti con patate croccanti *




Hamburger

American Burger* hamburger, insalata, pomodori, maionese	14,00
Cheese and bacon Burger* hamburger, bacon, insalata, pomodori e formaggio filante	16,00
Hamburger* con toma del Mottarone e cime di rapa	16,00
Hamburger vegetariano*  hamburger di verdure , pomodoro, maionese , zucchine e melanzane	13,00
Club Sandwich bacon, pomodori, maionese , insalata, pollo, uova	16,00

Tutti serviti con patate fritte *

* prodotto congelato


Insalate

Insalata mista 	7,00
Caesar Salad: lattuga romana, pollo, crostini , parmigiano e salsa	10,00
Greca: insalata, feta , olive nere, origano e pomodori 	9,00
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 - 9,00 

6 assaggi - 12,00 

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

Dessert

Mousse di cioccolato al latte nella semisfera di fondente, coulis di lamponi e crumble di cacao	7,00
Il classico Tiramisù	7,00
Cheesecake ai marroni, crema di fichi e mela alla cannella	7,00
Zuppetta di fragole, gelato alla crema, cialda di mandorle	7,00
Affogato al caffè	7,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione	6,00

Coperto euro 3,00 per persona



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.