

Antipasti

Uovo in camicia, asparagi e fonduta di pecorino
€ 12.00

Crudo di gamberi rossi di Sicilia, finocchi, olive e sfoglie all'alga spirulina
€ 18.00

Fiori di zucca farciti alla ricotta e gratinati in forno
su passata di datterini al basilico
€ 12.00

Carpaccio Celtico "Marco d'Oggiono"
con frollini al parmigiano e pere alla senape
€ 14.00

Primi Piatti

Crema fredda di peperoni all'arancia,
gelato sapido allo zafferano e semi di papavero
€ 12.00

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato ai piselli
e nero di seppia
€ 14.00

*Linguine con bocconcini di ombrina, pomodori multicolore
e pesto di rucola
€ 16.00

*Lasagnette al ragù d'agnello, carciofi e menta
€ 15.00

Risotto alla pasta di salame e Barbera
€ 13.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004.**NB.** In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Pesci e Carni

Polpo, crema di patate ed aglio nero
€ 23.00

Tonno in panatura ai capperi e maggiorana con melanzane in agrodolce
€ 26.00

Alici marinate, cipolle rosse, mela e misticanza alle mandorle
€ 19.00

Petto d'anatra al miele e lavanda con ortaggi primaverili
€ 23.00

Galletto rosolato all'aceto balsamico, erbe aromatiche e patate
€ 19.00

Filetto di maiale al cacao, pancetta, spuma di caprino e fave
€ 21.00

Selezione di formaggi freschi ed affinati

- Porzione € 14.00

- L'assaggio € 9.00

Coperto € 3.00

* contiene glutine, su richiesta questi piatti verranno preparati con ingredienti idonei alla dieta senza glutine. Per poter offrire un servizio adeguato alle varie esigenze alimentari, ed in accoglimento del regolamento europeo 1169/2011 in materia di allergeni alimentari, chiediamo ai nostri Ospiti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Caffetteria e Bar

Vini al calice	vedi proposta del giorno
Acqua l. 0,750	3.00 €
Calice vino passito	7.00 €
Calice vino moscato	5.00 €
Bibite (Coca Cola, Aranciata)	3.00 €
Caffè	2.00 €
Caffè doppio	3.00 €
Cappuccino	2.50 €
Tea e Infusi	3.00 €

Menù degustazione Terra **€ 45.00 per persona, compreso coperto**

Carpaccio Celtico “Marco d’Oggiono”
con frollini al parmigiano e pere alla senape

*Lasagnette al ragù d’agnello, carciofi e menta

Filetto di maiale al cacao, pancetta, spuma di caprino e fave

Dolce a scelta

Menù degustazione Acqua **€ 45.00 per persona, compreso coperto**

Crudo di gamberi rossi di Sicilia, finocchi, olive e sfoglie all’alga spirulina

*Linguine con bocconcini di ombrina, pomodori multicolore e pesto di rucola

Alici marinate, cipolle rosse, mela e misticanza alle mandorle

Dolce a scelta

I presenti menù non possono subire variazioni.

* contiene glutine, su richiesta questi piatti verranno preparati con ingredienti idonei alla dieta senza glutine.

Per poter offrire un servizio adeguato alle varie esigenze alimentari, ed in accoglimento del regolamento europeo 1169/2011 in materia di allergeni alimentari, chiediamo ai nostri Ospiti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004.

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.