

Menu
Autunno

LACORTE

MENU DEGUSTAZIONE

Il Viaggio... ...in bianco

Otto portate pensate
dallo chef per voi

€100

Terra di confine

Vitello tonnato
Risotto alla bonarda e piccoli funghi
Pisarei ancestrali
Buridda
Coppa alla malvasia di Candia

Torta di noci
(3,4,12,1,7,8)

€90



ALLA CARTA

Sandwich croccante di pan brioche e quinto quarto, uvetta, cipolla
caramellata, trota finta affumicata e chips

(1,3,4,7)

€23.00

“Dedicato a Rothko”

Timballo di patate, topinambur, funghi in salsa all’aglio nero

(3,7)

€20.00

Cheesecake di formaggio fresco di capra alle erbe di campo autunnali,
cipolline in agrodolce

(1,7,8)

€16.00

Bruschetta di baccalà e il suo pil pil, pancetta croccante e spugnole

(1,4)

€28.00

100% Porcino

€25.00



ALLA CARTA

Lasagnetta croccante e verdure autunnali in olio
extravergine

(1,3,7)

€22.00

Gnocchi di patate, ragù di faraona in bianco

(1,7,9,12)

€24.00

Tagliatella ai funghi porcini in&out

(1,3,7)

€24.00

La zuppa..1525

(1,3,7)

€28.00

Risotto mantecato alla crema di Salva cremasco, porcini
trifolati

(7,9)

€24.00



ALLA CARTA

Pasticcio di storione, prosciutto e plenta croccante
(1,4,12)
€28.00

Millefoglie di vitello, anguilla affumicata e scamorza
stagionata
(4,7,9)
€28.00

Finferli al burro bianco, guanciaie morbido in salsa
ristretta al Bonarda
(7,9,12)
€24.00

Reale di manzo all'aglio nero in lunga cottura e chutney
di pomodoro verde
(7,9)
€28.00

Salmigondidi tuberì in demiglance vegana
€16.00



DESSERT

Torta alle noci della Valle Versa, spuma diplomatica

(1,3,7,8)

€10.00

Bonèt al cioccolato, cioccolato tiepido al rum,

chantilly

(1,3,7,8)

€12.00

Pasta frolla e fichi in composta al marsala

(1,3,7,12)

€12.00

Sbrisolona agli aromi agrumati e zabaione

(1,3,7,8,12)

€8.00

Castagne, panna e meringa

(3,7)

€12.00

Gelato al doppio latte con mosto cotto

(7,12)

€10.00



ALTRE DEGUSTAZIONI

Degustazione di salumi della Valle
con la giardiniera

€18.00

Degustazione formaggi
del territorio e lombardi

€18.00

Menu della corte

Mondeghili e salsa verde
Degustazione di salumi della Valle con
giardiniera
Risotto ai porcini
Finferlial burro bianco, guanciaie morbido in
salsa ristretta al Bonarda

Sbrisolona agli aromi agrumati
e zabaione

(1,3,4,7,8,9,12)

€55.00



LISTA ALLERGENI

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5
arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio,
9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12
anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14
molluschi

**Per qualsiasi problema o dubbio legato a intolleranze
alimentari, consultate pure la nostra legenda allergeni e
rivolgetevi al nostro personale**

