













## Menù a casa vostra









### ANTIPASTI

- Insalatina 2/21** : Salmone affumicato, insalatina selvatica, insalatina trousse, puntarelle, radicchio tardivo, topinambur, melograno, dressing di creme fraiche  € 14,00
- Fonduta di fontina d'alpeggio**  con uovo croccante € 14,00
- Tartare di manzo**, tartufo nero, salsa al parmigiano, scorzonera fritta  € 15,00
- Foie gras d'anatra nel torcione**, gel di olivello spinoso, papiotte di nocciola paupiette di nocciole, chips di mele,  pan brioches € 18,00
- Cappasanta\***, spuma di avocado, aria di zenzero , crumble di mandorle € 15,00
- Polpo\*** alla paprika, crema di ceci, limone salato  € 15,00


### PRIMI PIATTI

- Cappellacci\*** con ricotta affumicata, crema di mele e cipolla, lardo brasato all'aceto di mirtillo € 14,00
- Tortelli\*** alle costine di manzo, spuma di patate profumate allo zafferano, prezzemolo fritto € 14,00
- Rigatoni Monograno "Felicetti"** farciti di ragù d'anatra, gratinati, riduzione di porto, purea di scalogno glassato, foie gras  € 18,00
- Spaghettoni "Benedetto Cavalieri"** tartare di gamberi\*, granella di pistacchio di Bronte, fave e piselli novelli, crema di burrata  (17 min cottura circa) € 16,00
- Zuppa di carciofi e ceci**, gambero scottato  € 14,00
- Polenta concia**  € 10,00

## SECONDI PIATTI

- Filetto di Manzo**, salsa Madeira e tartufo nero, gratin di patate, spinaci saltati  € 25,00
- Sella d'agnello marinata nel siero vaccino**, crema di carote al cardamomo  € 20,00
- Maialino da latte in porchetta**, tartufo nero, crema di sedano rapa, chips di topinambur  € 20,00
- Guance di manzo brasate al vino**, con polenta  € 18,00
- Baccalà mantecato**, polenta bianca, salsa di cavolo romano  € 20,00
- Assiette di formaggi** (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele  € 10,00
- Patate**  € 4,00      **Verdure alla griglia**  € 6,00

## DESSERT € 6,00

- Strudel di pasta fillo agli agrumi**, crumble alla cannella, coulis di lampone (10 min di cottura)
- Tortino al cioccolato** cuore morbido di crema inglese al caramello salato, coulis di lamponi, frutti di bosco (10 min di cottura)
- Mini cake:** Pan di Spagna, crema inglese, mele al calvados, crumble alla cannella, panna montate e meringhe
- Bavarese alla vaniglia** , marquise al cacao, crumble al cacao, coulis ai lamponi, frutti rossi

**In accompagnamento ai piatti scelti ci sarà il nostro pane fatto in casa.**

**Se vi interessa potrete acquistare del vino scegliendolo dalla nostra carta, vi verrà applicato uno sconto del 20%**



**prodotti senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)**