

# Menù Alla Carta



## **ANTIPASTI**

battuta di cervo, crema di foie gras, nocciole e mostarda di Voghera  
20.-

triglia, melanzana affumicata, carote e riso soffiato  
19.-

quaglia ripiena, carciofi e cardi gratinati  
19.-

crudo di branzino e capasanta in salsa alla puttanesca  
19.-

animelle, grano spezzato, pinoli e raspadura  
18.-

## **PRIMI**

lasagnetta di spada con sfoglia alle ortiche, barbabietola e cavolo nero  
16.-

tagliolini con genovese di cinghiale  
16.-

gnocchi ripieni di capriolo, crema di zucca e mandorle tostate  
17.-

risotto con seppia arrostita, aglio nero e paprica  
19.-

## **SECONDI**

pancia di maialino da latte, topinambur e finocchi alla liquirizia  
23.-

petto d'anatra, fagioli borlotti, crema di riso e pere williams  
24.-

filetto di merluzzo islandese alle erbe, cavolo viola e agrumi  
25.-

polpo alla cacciatora, funghi shiitake, chicche di patate  
24.-

filetto di cervo, broccoli, timo e alici  
27.-

## **DOLCI**

crema alle castagne, cioccolato, meringa e sorbetto alla mela  
8.-

mousse di mirtili e yogurt, gelato alla menta  
8.-

tris di nostri gelati  
7.-

selezione di formaggi con chutney di frutta  
10.-

pane e servizio 3.-  
acqua 3.-

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Se avete dubbi non esitate a chiedere al personale di sala.

# Menù Degustazione



## Caccia

battuta di cervo, crema di foie gras, nocciole e mostarda

gnocchi ripieni di capriolo, crema di zucca e mandorle tostate

filetto di cervo, broccoli, timo e alici

dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 60.-

## Pesca

crudo di branzino e capasanta in salsa alla puttanesca

risotto con seppia arrostita, aglio nero e paprika

filetto di merluzzo islandese alle erbe, cavolo viola e agrumi

dolce a scelta alla carta

menù escluso bevande 60.-

i menù degustazione, anche diversi, si intendono per tutto il tavolo