

## Carta Primavera 2019

### Gli Antipasti

Composizione di Foie Gras ( la pralina, la scaloppa e la creme brulè)

Crostatina di zucchine,olive e fontina d'alpeggio con il suo fiore ripieno di robiola su vellutata di zafferano

Il Polpo:la frittella, lo scottato e l'insalatina tropicale

Cappesante dorate, melanzane, crema di bufala,emulsione di basilico e marmellata di pomodori

Uovo cotto a bassa temperatura con asparagi,spugna allo zafferano e fonduta di parmigiano

Carne cruda battuta al coltello con caviale al limone,frittella di ceci,maionese di lamponi e polvere di capperi

### I Primi Piatti

Gnocchetti di ricotta e menta con faraona all'arancia, mandorle, crema di broccoli e scaglie di ricotta salata

La nostra idea di ossobuco alla milanese

Tortelli di baccalà mantecato con crema di mais al prosecco e aria di acciughe al verde

Gli agnolotti del "plin" di coniglio con il suo ristretto al limone e timo

Lasagnetta aperta di asparagi,piselli, puntarelle,seirass e pesto di pistacchi

Pappardelle fresche all'uovo con astice,stracciatella di burrata,cipollotto,fagiolini e polvere d'arancia

### I Secondi Piatti

Petto d'anatra al miele con terra al cacao, spinaci, sfere al Campari e gel d'arancio

Filetto di maialino iberico ai pistacchi con cremoso di zucchine e menta su crema di asparagi

Fegato di vitello in crosta con marmellata di cipolla bionda di Leini, riduzione al Porto e mousse di patate

Treccia di cernia e salmone all'aceto di more con insalatina di finocchi, arance e pistacchi

Il fish and chips "a modo mio"

Millefoglie di rombo con crema di fave, patate alla griglia, guanciaie e pomodori secchi

### I Nostri Dessert

Semifreddo alla liquirizia con crema al frutto della passione e granita alla menta e pepe

Composizione di mela verde allo yogurt con coulis di fragole

Mousse di arachidi, i suoi croccanti, gel d'arancia, crema al caramello e il suo gelato

"Il fondente in tre temperature"

Crostata di vaniglia e lamponi con la sua crema e il suo gelato

Creme brulè al caffè, schiuma di latte, crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia del madagascar

### Il percorso breve...

Una degustazione composta

Da 5 piccole portate

A "carta bianca" create dallo chef

per chi vuole conoscere la nostra cucina

**Il Pane e la Pasta sono di nostra produzione**

### Il percorso completo...

Una degustazione composta

da 8 piccole portate

A "carta bianca" create dallo chef

per chi vuole conoscere la nostra cucina



Certificato di Eccellenza  
2018

