



ECRUSCO

*"Non conosco una occupazione migliore del mangiare,
cioè, del mangiare veramente.
L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore.
Lo stomaco
è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni."*

Gioacchino Rossini

Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda delle lavorazioni, possono subire
abbattimento di temperatura secondo direttiva 24111-P del 05/07/2012.
Il pesce servito nelle Nostre portate è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva,
tramite abbattimento di temperature a -18°, così come previsto dalle prescrizioni del
Reg. CE 853/2004 allegato III, capitolo 3 lettera D, punto 3.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



La Carta

MENÙ DEGUSTAZIONE SU RICHIESTA

A mano libera dello chef

a partire da €70,00

ANTIPASTI

Fiorilegio di Primavera: gazpacho con verdure croccanti	€22,00
Creme brulée di porri stufati allo zafferano, porro alla brace e crema aioli	€24,00
Il "rosso" di Mazzara, emulsione di alghe, miso, bergamotto e le verdure croccanti	€32,00
Il tonno del Mediterraneo in osmosi di soia, consistenza di mela verde ed il levistico	€28,00
Battuta di Piemontese al coltello, cipolla caramellata e maionese al rafano	€26,00
Magatello di vitella al punto rosa come da tradizione della Lira	€24,00

PRIMI PIATTI

<i>La barbabietola come un tajarin, emulsione di levistico, la polvere di capperi ed il limone candito</i>	€24,00
<i>I ravioli, il cavolo nero, il "caviale" di Castelluccio, il pistacchio e la fonduta di pecorino</i>	€24,00
<i>Carnaroli di Baraggia az. agricola Gariglio, aglio, olio, crumble al peperoncino ed il gambero crudo</i>	€28,00
<i>Come una lasagna: le sfoglie "sposate", il baccalà mantecato e la delicata di Insubrica</i>	€26,00
<i>Di nuovo i ravioli: cacao e mirtilli in sfoglia, la farcia di selvatico ed il Macagn ammorbidito</i>	€26,00
<i>Le pappardelle risottate con ragoût di cervo ed il ristretto di Lessona</i>	€24,00

SECONDI PIATTI

<i>Sedano rapa ripassato in padella, la purea e l'emulsione di rapanelli</i>	€24,00
<i>Mazzetto di carote, l'alga nori e la consistenza di verdure</i>	€24,00
<i>Scaloppa di pescato del giorno cotta sulla pelle, passatina di castagne e crema di bufala</i>	€26,00
<i>Il baccalà marmorizzato, pomodorini, capperi, olive e origano</i>	€26,00
<i>Petto di canette laccato con mostarda biellese e chutney di zucca</i>	€24,00
<i>Il "Neozelandese" in crosta di aglio fermentato, il pesto di cavolo nero ed il suo fondo di cottura alle spezie</i>	€28,00

DESSERT

<i>Come una mela</i>	€9,00
<i>Semifreddo di yogurt naturale servito con il coulis di uva fragola</i>	€9,00
<i>Bonèt della tradizione piemontese, il gelato di "spagnolette" e la terra al cacao amaro</i>	€9,00
<i>La meringa, i marroni ed il caramello salato</i>	€9,00
<i>Il cremoso di Bronte ed il guazzetto di visciole</i>	€9,00
<i>Gelati, sorbetti della nostra cucina</i>	€8,00

COPERTO

€5,00