

Gli Chef Gaetano Zonno e Giammaria Rossi,
vi danno il benvenuto presso il nostro ristorante.
In sala vi accoglierà Gloria.

La nostra idea è di offrirvi prodotti stagionali.

Alla carta vi proponiamo i nostri piatti che
ci accompagnano da ben 10 anni.

Tutte le materie prime sono di alta qualità
e provengono da produttori/fornitori
personalmente selezionati dagli chef.

Il coperto comprende Amuse-bouche di benvenuto,
il pane, focaccia , grissini € 3 .

Il caffè torrefazione Fantino e la piccola pasticceria
che vi portiamo a fine pasto € 3,5 .

Benvenuti e buon appetito.

Menù 4ciance

Amuse-bouche di benvenuto

Terrina di galletto, castagne e pan brioche ai fichi

Riso "Acquerello",
castagne e fondobruno al miele di castagno

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura al nebbiolo
e polenta morbida

Selezione di formaggi

o

Cremoso al mascarpone,
marron glacé e meringa sbriciolata

Il menù viene servito per l'intero tavolo
45 a persona, coperto e bevande escluse

Menù Vegetariano

Amuse-bouche di benvenuto

Uovo pochè su crema di patate, funghi e chips di patate

Gnocchi di patate,
crema di zucca e fonduta di "Blu delle valli della Granda"

Cipolla ripiena all'ortolana

Selezione di formaggi

o

Ananas, cioccolato bianco, mango,
mandorle tostate e chantilly

Il menù viene servito per l'intero tavolo
45 a persona, coperto e bevande escluse

Antipasti Alla carta

Vitello tonnato

18

Carne cruda "Macelleria Spada",
roccaverano, miele e nocciole

18

Trippe di vitello in pietanza

16

Terrina di galletto, castagne e pan brioche ai fichi

18

Uovo pochè su crema di patate, funghi e chips di patate

16

Primi

Riso "Acquerello",
castagne e fondobruno al miele di castagno

18

Plin ai tre arrosti

16

Gnocchi di patate,
crema di zucca e fonduta di "Blu delle valli della Granda"

16

Tubetti "Benedetto Cavalieri", patate e brodetto di pesce

18

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura al nebbiolo
e polenta morbida

24

Grive, purea di carote e funghi cardoncelli

20

Cipolla ripiena all'ortolana

16

Chioccioline di Paolo Bove, patata fondente e tartufo nero

22

Selezione di formaggi 5 pezzi 15

Selezione ad aggiunta 3

I dolci

Cremoso al mascarpone,
marron glacé e meringa sbriciolata

9

Ananas, cioccolato bianco, mango,
mandorle tostate e chantilly

9

Bignè, nocciole, caramello salato e biscotto "Lotus"

9

Sorbetti di frutta fresca

7

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura e surgelazione per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere questi tipi di allergeni.

Si prega pertanto di chiedere informazioni al personale di sala.

Cereali contenente glutine:

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati).

Crostacei e loro prodotti derivati, Uova e prodotti derivati.

Pesce e prodotti derivati. Arachidi e prodotti derivati.

Soia e prodotti derivati. Latte e prodotti derivati.

Frutta a guscio:

(mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi).

Sedano e loro derivati. Sesamo e loro derivati.

Senape e loro derivati.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l

espressi come SO₂, Lupini e loro derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

