

# Menù Gourmet di terra

## (Cuoco a Domicilio)

### APPETIZERS

- Carpaccio di Limousine affinato in grotta della Valchiavenna con erbe di montagna, robiola di capra, nocciole tostate, gelatina di melagrana, crostini di pane nero e spinacini € 20
- Ceviche di cavolfiore "mexicana" con alghe e crostini di ceci croccanti € 12
- Bavarese fredda di San Marzano su fonduta di lattuga e menta romana all'olio nuovo € 12
- Tartare di Fassona Piemontese "Coalvi" su fonduta di Bettelmatt e tartufo nero estivo € 12

### ENTREE

- Delizia di Rosette al profumo delicato 18 € 18
- Tortelloni al radicchio Trevigiano con ripieno di ricotta di capra nubiana € 18
- Malfatti di patate con ragù di animelle di vitello, funghi cardoncelli e formaggio pressato € 19
- Risotto Acquerello cacio e pepe, crema di barbabietola e perle di pecorino croccante € 19
- Crema di fagioli borlotti, trevisana tardiva, bignè di scamorza affumicata ed erba cipollina € 18
- Tatin di melanzane e pomodori alla maggiorana con gelato al parmigiano € 12.50
- Zuppetta estiva allo yogurt greco con cetrioli all'aneto e basilico con ceci croccanti € 12.50
- Tagliolini rossi al pesto di pistacchi e pecorino con crema di burrata montata € 12.50



# Menù Gourmet di terra

## (Cuoco a Domicilio)

### SECOND COURSES

- Cuore di Filetto di Maialino da latte ai funghi porcini € 28
- Filetto di manzo al forno con purè di scorzonera, verdure dell'orto e salsa al marsala € 29
- Carrè di Maialino con cotenna ai semi di finocchio, trevisana tardiva stufata e salsa al rafano € 27
- Cuore di carciofi cotti a bassa temperatura con mozzarella di bufala, pane alle erbe e chips di Topinambur € 23
- Burger di ceci e patate su scaloppa di sedano rapa, pomodoro infornato € 12
- Tagliata di anatra alle prugne e cannella con riduzione di Merlot € 19
- Lombo di vitello cotto a bassa temperatura con salsa alla maniera antica € 19

### DESSERT

- Crumble di pere al vino rosso e anice stellato con mousse al mascarpone e cannella € 11
- Tortino tiepido alle carote e mandorle, gelato alla nocciola, terra di cioccolato e salsa allo yogurt € 11
- Tritico dolce con Verduzzo dolce € 11
- Ananas con Sambuca al Profumo di Cannella € 9
- Trionfo di frutta fresca di stagione in bellavista € 11

COPERTO/COVER CHARGE 2€ (PP) - CHEF SERVICE 130 €



PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA DALLO STAFF SU RICHIESTA