

Menù Invernale

"L'inverno è il tempo del conforto, del buon cibo, del tocco di una mano amica e di una chiacchierata accanto al fuoco: è il tempo della casa."



ALBURIGIOTT

Antipasti di terra

Tajee dei nostri salumi con pomodori secchi,
carciofini mignon ed olive giganti;

Il tutto accompagnato da gnocco fritto.

€19

I furmài “Beppino Occelli” con miele di castagno e
le loro confetture in abbinamento.

€12

Chiffonade di lingua: binomio di salse, fondo di
cottura al Lambrusco e pane al malto.

€13

La tartare del Trifulau: con borragine in crosta di
grano e tartufo nero a lamelle.

€16

Antipasti di mare

Variazioni di polpo verace in Feluca.

€13

Carpaccio di tonno affumicato al legno di frassino
con ricottina di Langa e croccante alla menta.

€15

Flan all’Assenzio con scampi, gamberoni e
finocchietto selvatico; il loro fumetto e caviale di
trota.

€14

Primi piatti di terra

Tajarin all'uovo langarolo con toma al tartufo, salvia e lamelle di scorzone.

€17

Ravioli del pastificio alla ricotta di pecora con ragù di camoscio alpino e requeson fumée.

€14

Risotto delle Gragne Vercellesi con quagliette arrostate e riduzione all'Aglianico mantecato al Verzin Vacca.

€15

Primi piatti di mare

Linguine dell'Antica Madia con aragostelle, scamponi ed il loro fumetto di crostacei.

€16

Paccheri Vicidomini al granchio blu e snowcrab con croccante allo zenzero e limone.

€17

Risotto alle cicale di mare e cozze sgusciate mantecato al Philadelphia con polvere al nero di seppia e rucola essiccata.

€15

Secondi piatti di terra

Filetto di cervo su crema di porri e patate con ristretto al Valpolicella Ripasso e bacche di ginepro.

€20

Filetto di maialino Alentejano con creme dell'orto, la sua salsa madre e pancetta arrostita alla paprika dolce.

€18

Pollo da cortile; il Nero di Borgogna con rub di spezie e zucchero di canna su delicato purè di scorzonera.

€16

Secondi piatti di mare

Filetto di luccio con crema di patate dolci, asparagina fragrante e uova di ciclottero.

€17

Trancio di pesce burro su quinoa al vapore con salsa de pil pil e scoppiato di zucchine, ricotta e menta.

€18

Il nostro fritto misto

€19

I grandi classici

Orecchia d'elefante
€22

Risotto all' Oss Bùs
€25

Polenta Uncia
€14

La Busecca
€17

Casoncelli alla bergamasca
€16

I contorni

Insalata mista
€4

Patate al forno
€5

Patatine fritte
€5

Verdure alla griglia
€5

La griglia

TERRA

(La nostra scelta è di utilizzare esclusivamente carni provenienti dalle verdi isole Irlandesi, con manzi allevati al pascolo in vallata)

Fiorentina

€6/hg

Filetto 200g

€23

Costata 450g

€16

Tagliata 200g

€15

Grigliata mista

(2 persone)

€48

La griglia

MARE

(La selezione di pesci, molluschi e crostacei si basa su un'idea di prodotti sostenibili. Lavoriamo prodotti freschi con cadenza giornaliera, oppure, ove necessario rigorosamente abbattuti a bordo garantendo massima resa alle tenere carni)

Filetto di tonno Pinna Gialla 200g
€17

Crostacei 12pz
(Scampi di Scozia e Gamberoni delle coste Sud
Americane)
€20

Grigliata mista
(Pesci del giorno in base a disponibilità, crostacei,
tonno)
€50

I dolci

Tiramisù

€6

Bavarese all'amaretto con duetto di cioccolati

€7

Crostatina con mousse allo yogurt e frutti di bosco

€8

Panna cotta al lampone con fragrante sablé al caffè

€6

Torta caprese al cioccolato accompagnata da gelato
al caramello e burro salato

€7