

Su prenotazione:

Bourquignonne di Carne

*“Bocconcini o tocchetti di carne pregiata della Garonne
accompagnata da salsine e crudità di stagione”*

€ 50,00 a persona

Bourquignonne di Pesce

Entrè della Chef

Scampi, Gamberi, Tonno, Salmone, Spada, capesante...

E tanto altro pesce, accompagnata da salsine sfiziose

€ 65,00 a persona

Gli Antipasti

di *Alessandro Goletta*

La Tartar di Fassona leggermente condita alla Senape rustica
con emulsione di Caprino
€ 13,00

Il Prosciutto crudo dolce "Marco d'Oggiono" con Pane agli aromi,
Patè di "Collinetta" e Melone
€ 12,00

La galantina di Gallina con Verdure croccanti in agrodolce
€ 12,00

Un Antipasto "Vegetariano": misto di Verdure cotte ai diversi sapori
€ 11,00

Il pescato di Lago grigliato con crostone di Polenta e salsa verde
€ 12,00

Il Baccalà fritto con crema al Peperone dolce
€ 12,00

La tartar di Spigola con Sesamo tostato, fior di Sale del Mediterraneo al Limone,
carpaccio d'Ananas e caramello di Soia
€ 13,00

Il Salmone marinato al The verde e Wasabi con Soncino,
Mango e Passion fruit
€ 13,00

Le code di Gamberi leggermente cotte con panatura al Dragoncello
e scorzette di limone, Maionese amara all'extravergine e Pepe Arlecchino
€ 13,00

Il Polipo con Verdure croccanti, Patate e Olive
€ 13,00