

## Tradizione & Territorio

<i>Trittico della trota</i>	€ 15.—
<i>Brisaola e salamino della Valchiavenna, porcini all'olio e burro di latteria</i>	€ 14.—
<i>Funghi, Erbe, Radici</i>	€ 20.—
<i>Tajadin dulz de Villa</i>	€ 14.—
<i>Tradizionali pizzoccheri di grano saraceno con patate e verza</i>	€ 14.—
<i>Cannoli di costine di maiale al lavèec, verza e sedano rapa</i>	€ 18.—
<i>Trota alla piota con verdure lessate</i>	€ 20.—
<i>Trancio di coregone caramellato, topinambur e patata viola agrodolce</i>	€ 25.—
<i>Rognone di vitello in padella, mela cotogna, zucca e pastinaca</i>	€ 28.—
<i>Lombo di capriolo, liquirizia calabra, romanesco e spätzli</i>	€ 30.—
<i>Il piatto dei formaggi con miele e frutta di stagione</i>	€ 18.—
	1/2 € 12.—

*Coperto € 4,-*

## Ricerca & Fantasia

<i>Uovo di gallina ruspante cotto a B. T. Salsa tonnata , barbabietola</i>	€ 18,—
<i>Cappasanta in tempura di caffè, cavolfiore arrostito</i>	€ 20,—
<i>Carpaccio di cervo, rape acidule, cacao e foie gras affumicato</i>	€ 24,—
<i>Torchon di foie gras d'oca con fichi e pistacchi, zucca candita, pan brioche</i>	€ 25,—
<i>Vi consigliamo di accompagnarlo con il seguente vino:</i>	
<i>Muffato del Castello della Sala di Antinori</i>	al bicch. € 10,—
<i>Pacchero Felicetti, crema di castagne, scampi e bisque</i>	€ 25,—
<i>Gnocchi di zucca, Gorgonzola, mela selvatica e cavoletto di Bruxelles</i>	€ 20,—
<i>Riso Venere croccante, patate e caviale di trota</i>	€ 20,—
<i>( Minimo due porzioni )</i>	
<i>Rombo al forno, porcini e cavolo nero</i>	€ 30,—
<i>Suprema di faraona, fichi, castagne, scaloppa di foie gras, cipolla rossa</i>	€ 30,—
<i>Guancia di vitello brasato, quinoa, sedano rapa, wasabi</i>	€ 30,—

*Tutto il pesce servito crudo o solo scottato viene da noi abbattuto e conservato a norma di legge.*

## *Gourmet & Gourmand*

*Cappasanta in tempura di caffè, cavolfiore arrostito  
Carpaccio di cervo, rape acidule, cacao e foie gras affumicato  
Gnocchi di zucca, Gorgonzola, mela selvatica e cavoletto di Bruxelles  
Suprema di faraona, fichi, castagne, scaloppa di foie gras, cipolla rossa  
Zucca, Cocco, Lime*

€ 80,-



## *Profumi e Sapori delle Stagioni " Autunno "*

*Uovo di gallina ruspante cotto a B.T., salsa tonnata, barbabietola  
Cannoli di costine di maiale al lavèec, verza e sedano rapa  
Lombo di capriolo, liquirizia calabra, romanesco e spätzli  
Pera, rum Bally Martinica, cioccolato caramelia,  
salsa al tabacco kentucky*

€ 70,-

## *Dedicato alle nostre trote*

*Trittico della trota*

*Riso Venere croccante, patate e caviale di trota*

*Trota alla piota con verdure lessate*

*Kiwi, spuma al Grand Marnier e croccantini di fragola*

**€ 53,-**



## *La Cucina in Valchiavenna*

*Brisaola e salamino della Valchiavenna con porcini all'olio e burro di latteria*

*Tajadin dulz de Villa*

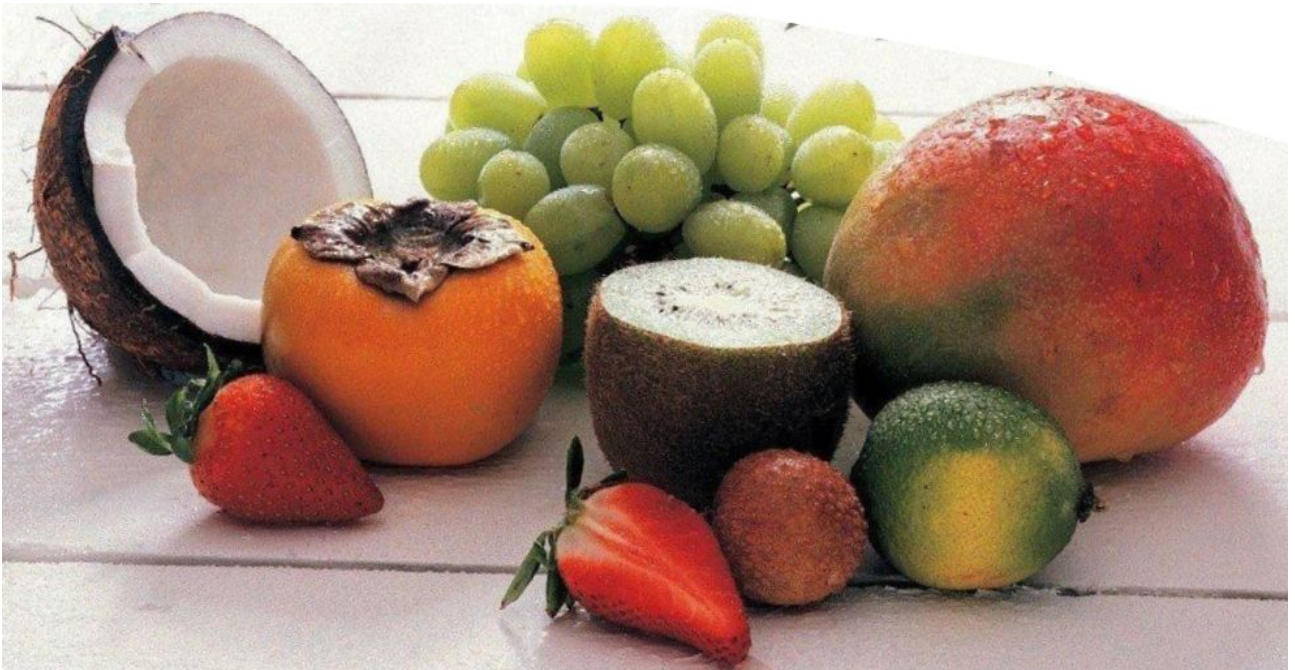
*Guanciaie di vitello brasato, quinoa, sedano rapa, wasabi*

*Coppa d'uva americana gelata, noce, muesli e vin brulé*

**€ 55,-**

*con piatto dei formaggi, miele e frutta di stagione*

**€ 65,-**



# Dolci

*3 sorbetti alla frutta di stagione*

*Kiwi, spuma al Grand Marnier, croccantini di fragola*

*Pera, rum Bally Martinica, cioccolato caramelia,  
salsa al tabacco kentuky*

*Zucca, Cocco, Lime*

*Coppa d'uva americana gelata, noce, muesli e vin brulé*

*Tortino caldo di cioccolato Grands Crus Valrhona con  
alchechengi e salsa vaniglia*

**€ 11,-**

