

Tradizione & Territorio

<i>Trittico della trota arcobaleno</i>	€ 15.—
<i>Salumi artigianali, porcini all'olio e burro di latteria</i>	€ 15.—
<i>Frittatina con verdure primaverili e pancia di maiale croccante</i>	€ 16.—
<i>Tajadin dulz de Villa</i>	€ 14.—
<i>Tradizionali pizzoccheri di grano saraceno con patate e verza</i>	€ 14.—
<i>Gnocchi di cavolfiore con piselli, zafferano e patate viola</i>	€ 17.—
<i>Trota alla piota con verdure lessate</i>	€ 20.—
<i>Rognone di vitello alla brace, salsa di pastinaca, senape e barba di frate</i>	€ 28.—
<i>Capretto di Villa cotto nel Lavéec con patate e carciofi</i>	€ 30.—
<i>Il piatto dei formaggi con miele e frutta di stagione</i>	€ 18.—
	1/2 € 12.—

Coperto € 4,-

Ricerca & Fantasia

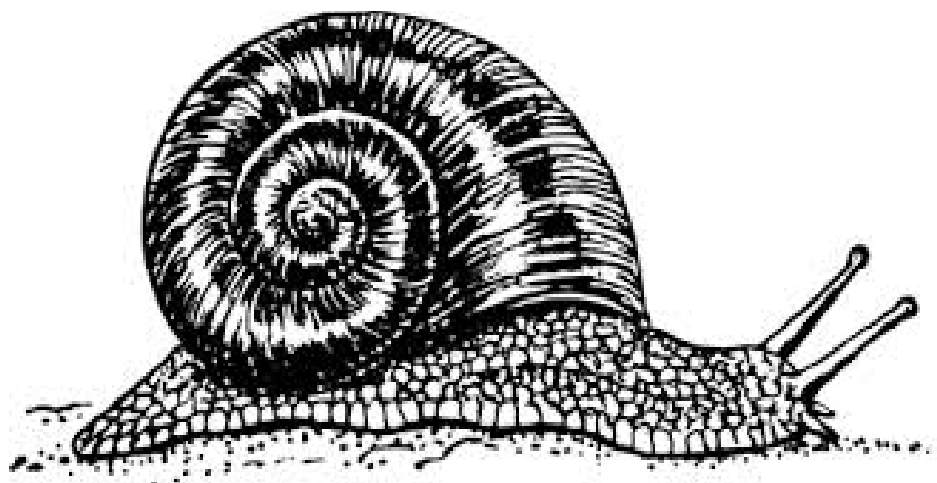
<i>Millefoglie di tartare di trota, tapioca e caprino</i>	€ 18,—
<i>Polipo, lattughino, burrata, avocado e rapanelli</i>	€ 20,—
<i>Lumache stufate, il loro patè, erbe di campo e pane ai funghi tostato</i>	€ 20,—
<i>Torchon di foie gras d'oca ai datteri, cipolla rossa, pan brioche</i>	€ 25,—
<i>Vi consigliamo di accompagnarlo con il seguente vino:</i>	
<i>Monbazillac 2015 Chateau Bellevue</i>	<i>al bicch. € 10,—</i>
<i>Ravioli di coniglio, silene, fegatino al Marsala e vaniglia</i>	€ 18,—
<i>Conchiglioni ripieni di trota e verdure, zabaione alle loro uova e basilico</i>	€ 20,—
<i>Risotto all'acetosa, crescenza e cozze</i>	
<i>(Min. 2 porzioni)</i>	€ 20,—
<i>Filetto di trota avvolto in alga nori, taccole, curcuma e aglio nero</i>	€ 25,—
<i>Tempura di rana pescatrice nello.... stagno (Fave, Capperi, Cavolo)</i>	€ 30,—
<i>Vitello in due cotture, asparagi, purè di aglio orsino e cardoncelli</i>	€ 30,—
<i>Petto, coscia e fegato d'anitra con carota, scalogno e rabarbaro</i>	€ 30,—

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

Gourmet & Gourmand

Polipo, lattughino, burrata, avocado e rapanelli
Lumache stufate, il loro patè, erbe di campo e pane ai funghi tostato
Ravioli di coniglio, silene, fegatino al Marsala e vaniglia
Petto, coscia e fegato d'anitra con carota, scalogno e rabarbaro
Pannacotta al té di Matcha, mela verde,
stroesel di pistacchio, lime e sedano

€ 80,-



Profumi e Sapori delle Stagioni *" Primavera "*

Frittatina con verdure primaverili e pancia di maiale croccante
Gnocchi di cavolfiore con piselli, zafferano e patate viola
Vitello in due cotture, asparagi, puré di aglio orsino e cardoncelli
Fragole fresche e in semifreddo, spugna di piselli,
granita di yogurt

€ 70,-

Dedicato alle nostre trote

Trittico della trota

Conchiglioni ripieni di trota e verdure, zabaione alle loro uova e basilico

Trota alla piota con verdure lessate

Spuma di kiwi, gelato al mascarpone, opalina

€ 53,-



La Cucina in Valchiavenna

Salumi artigianali, porcini all'olio e burro di latteria

Tajadin dulz de Villa

Capretto di Villa cotto nel Lavéec con patate e carciofi

" Fior di Tarassaco "

(Sfoglia, Tarassaco, Frutta esotica)

€ 55,-

con piatto dei formaggi, miele e frutta di stagione

€ 65,-



Dolci

3 sorbetti alla frutta di stagione

Fragole fresche e in semifreddo, spugna di piselli, granita di yogurt

" Fior di Tarassaco "

(Sfoglia, Tarassaco , Frutta esotica)

Spuma di kiwi, gelato al mascarpone, opalina

*Pannacotta al té di Matcha, mela verde, stroesel di pistacchio,
lime e sedano*

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

€ 11,-