

Gourmet & Gourmand 95,-

- Alici in saor con broccoli e maionese ai pinoli 20,-*
Torchon di foie gras d'oca ai fichi con pan brioche 26,-
Gnocchi di topinambur, cappasanta, liquirizia, infuso di miso 22,-
Risotto al radicchio rosso, Taleggio, mela cotogna senapata e balsamico di Reggio 20,-
Lombo di capriolo al cacao, zucca, lenticchie, cavoletti, mirtillo rosso 30,-
Semifreddo d'uva americana, cremoso al miele, stroesel di noci 12,-



Profumi e Sapori delle Stagioni 80,-

"Autunno"

- Funghi, Erbe, Radici 20,-*
Tartare di cervo, mela renetta, barbabietola e topinambur 20,-
Bottoni al tuorlo d'uovo, maiale nero della Valchiavenna, romanesco 20,-
Faraona alle castagne e verza, indivia e uva bianca confit 30,-
"Dolce Fungo" yogurt, mirtilli e pistacchio 12,-

Dedicato alle nostre trote 55,-

Trittico della trota 15,-

Fusilloni Felicetti, trota marinata, ceci, olive taggiasca, pomodoro 20,-

Trota alla piota con tortino di verdure 25,-

Spuma di kiwi, gelato al mascarpone, opalina 12,-



La Cucina in Valchiavenna 60,- / 70,-

Salumi artigianali della valle con burro di latteria 16,-

Tajadin dulz de Villa 15,-

Guancia di vitello con rustiment di polenta, porri e patate 30,-

Pera caramellata con spuma di cioccolato fondente e gelato al biscotto 12,-

con

piatto dei formaggi, miele, noci e uva 15,-

Coperto 5,-

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

