

MENÙ ALLA CARTA

APERTURE

Uovo soffice, gorgonzola e castagne (3,7,8)	18
Calamaro, ceci e nduja (12, 14)	22
Cotechino, radicchio e mostarda (10, 12)	20

PRIMI

Riso Buono Carnaroli, carciofo, fondo di arrosto e nocciole (6, 7, 8, 9)	24
Occhio di pernice, salsa verde, pecorino e porro fritto (1, 7)	22
Spaghetto, salsa champagne e cozze (1, 6, 7, 12, 14)	24

SECONDI

Cappello del prete fondente e scalogno (9, 12)	24
Cavolfiore, zafferano e sesamo (3, 7, 11)	20
Ombrina, verza e topinambur (4, 7)	26

GLI INTRAMONTABILI

Lenticchie, soffice e croccante, verzino (12)	20
Riso, latte, salvia e fondo di manzo (7, 9)	22
Rostin negàa (7, 9, 12)	24

PIATTO DEL GIORNO - CARPE DIEM

*Scopri ogni giorno un piatto diverso, creato con pregiati ingredienti di stagione.
Disponibilità limitata, chiedi al personale di sala per saperne di più.*

DESSERT

Semifreddo al mascarpone, miele e pere (1, 7)	10
Bonet al cioccolato e agrumi (3, 7, 8)	10
Torta di Varese, datteri e gelato alla vaniglia (1, 3, 7, 8)	10

LA NOSTRA DISPENSA

Selezione di formaggi con confetture e mostarde (1, 7)	18
Selezione di salumi (1, 7)	18
Selezione di formaggi e salumi (1, 7)	20

MENU BAMBINI

Primo, secondo e gelato	25
-------------------------------	----

ACQUA E SOFT DRINKS

Acqua Panna / Acqua San Pellegrino	4
Bibite San Pellegrino (Chinotto, Aranciata amara, Cocktail analcolico, ecc.)	4
Caffè	2.50
Il nostro pane artigianale con lievito madre e coperto	4



MENÙ DEGUSTAZIONE

SCOPERTA

Uovo soffice, gorgonzola e castagne
Spaghetto, salsa champagne e cozze
Ombrina, verza e topinambur
Bonet al cioccolato e agrumi

euro 70

ESPLORAZIONE

Uovo soffice, gorgonzola e castagne
Cavolfiore, zafferano e sesamo
Riso Buono Carnaroli, carciofo, fondo di arrosto e nocciole
Spaghetto, salsa champagne e cozze
Ombrina, verza e topinambur
Semifreddo al mascarpone, miele e pere

euro 90

DEGUSTAZIONE VINI COMPLEMENTARE

Selezione di 3 calici

euro 20

Selezione di 5 calici

euro 35

