

Tradizione & Territorio

<i>Trittico della trota arcobaleno</i>	€ 15.—
<i>Salumi artigianali, porcini all'olio e burro di latteria</i>	€ 15.—
<i>Caprese a modo mio</i>	€ 16.—
<i>Tajadin dulz de Villa</i>	€ 14.—
<i>Tradizionali pizzoccheri di grano saraceno con patate e verza</i>	€ 14.—
<i>Cannellone di pomodoro, carpaccio di trota, basilico</i>	€ 18.—
<i>Trota alla piota con verdure lessate</i>	€ 20.—
<i>Trancio di trota salmonata alla mugnaia, carote, fagiolini, wasabi</i>	€ 25.—
<i>Rognone di vitello trifolato, peperoni e patate in camicia</i>	€ 28.—
<i>Quaglia arrosto ripiena di porcini, polenta e funghi estivi</i>	€ 30.—
<i>Il piatto dei formaggi con miele e frutta di stagione</i>	€ 18.—
	1/2 € 12.—

Coperto € 4,-

Ricerca & Fantasia

<i>Trota in carpione, cetriolo, crescione, nocciole</i>	€ 20,—
<i>Alici fritte, peperoni, salicornia</i>	€ 20,—
<i>Tartare di manzo, pane ai porcini, lamponi, liquirizia</i>	€ 20,—
<i>Torchon di foie gras d'oca all'albicocca, peperone rosso, 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>Gnocco di ricotta, calamaro, crema di lattuga, pinoli</i>	€ 20,—
<i>Spaghettoni Felicetti alla carbonara di zucchine</i>	€ 18,—
<i>Risotto con melanzana alla brace, prugna e foie gras d'oca</i> <i>(Min. 2 porzioni)</i>	€ 22,—
<i>Rombo al forno, capponata e olive</i>	€ 30,—
<i>Controfiletto di Black Angus irlandese alla brace, melanzane, chips di patate e salsa bernese</i>	€ 30,—
<i>Lombo di maiale iberico, scampo della Puglia, fagiolini azuki e chutney di ciliegie</i>	€ 30,—

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

Gourmet & Gourmand

*Alici fritte, peperoni, salicornia
Tartare di manzo, pane ai porcini, lamponi, liquirizia
Gnocco di ricotta, calamaro, crema di lattuga, pinoli
Lombo di maiale iberico, scampo della Puglia, fagiolini azuki
e chutney di ciliegie
Pesca Melba*

€ 80,-



Profumi e Sapori delle Stagioni " Estate "

*Caprese a modo mio
Spaghettoni Felicetti alla carbonara di zucchine
Controfiletto di Black Angus irlandese alla brace,
melanzane, chips di patate e salsa bernese
Semifreddo d'anguria e lime*

€ 70,-

Dedicato alle nostre trote

Trittico della trota

Cannellone di pomodoro , carpaccio di trota, basilico

Trota alla piotta 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

Quaglia arrosto ripiena di porcini, polenta e funghi estivi

Meringata di ciliegie, spuma di limoncella

€ 55,-

con piatto dei formaggi, miele e frutta di stagione

€ 65,-



Dolci

3 sorbetti alla frutta di stagione

Meringata di ciliegie, spuma di limoncella

Spuma di kiwi, gelato al mascarpone, opalina

Semifreddo d'anguria e lime

Pesca Melba

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

€ 11,-

