

amimo

Tartare di manzo, tuorlo d'uovo, acciughe e senape <i>"i classici"</i>	 	20
Zucca delica, gelato al Castelmagno e tartufo nero	  	18
Trota salmonata marinata, yogurt, mela verde, peperone crusco ed olio alle erbe amare	 	19
Finocchio arrosto, anacardi, curry, gel di pera e pepe	  	17
<hr/>		
Casoncelli, emulsione al parmigiano e salvia	   	16
Risotto, gorgonzola e confettura di fico	 	19
Gnocchi di patate arrostiti, taleggio, porri e ragù di faraona	 	19
Fusilloni, cime di rapa, pecorino e ragù di lago	  	19
<hr/>		
Maiolino iberico alla brace, zucca, senape e cavolo nero	 	22
Fondente di manzo, cipolla caramellata e mais <i>"i classici"</i>		20
Cavolfiore bbq, mostarda di albicocche e nocciole	  	18
Petto d'anatra, castagne ed uva fragola		21
Salmerino alpino, cavolfiore, shiso e limone		20

Menu degustazione

5 portate a mano libera di Gabriele (inteso per l'intero tavolo)

60

Percorso abbinamento vini

3 calici

21

5 calici

35

I NOSTRI FORNITORI

Carni

Macelleria Bonetti
(Berzo Inferiore)

Pesce

Az. Agroittica San Fiorino
(Borno)

Andrea Soardi
(Montisola)

Formaggio

Associazione formaggio Bré
(Breno)

Fatullè le Frise
(Artogne)

Burro e latte

Az. Agricola Pracc De Muli
di Bertenghi Marco
(Darfo BT)

Olio

Azienda Agricola Scraleca

Archetti

(Montisola)

Riso

Cascina Riotta
(Bianzè – VC)

Pasta

Pastificio Felicetti
(Predazzo - TN)

Pasta Massi
(Senigallia - AN)

Farina di mais & pane

Az. agricola Alena
(Malegno)

Alveolab
(Lovere)

Frutta e verdura

Centro frutta
(Darfo BT)

Az. agricola Alena
(Malegno)



sesamo



senape



glutine



soia



lattosio



pesce



frutta secca



vegetariano



uova