

ANNA GHISOLFI

GIOCANDO CON I PRODOTTI € 25

Pane, pere e Montebore
Acciuga e peperone
Trotta sulla sua pelle
Carciofo, mandarino e menta
Cannoncino di mela, curry e carota
Castagne in zuppa

GIOCANDO CON LA TRADIZIONE € 25

*Maialino Tonnato
Cipolle
Gelato di Montebore, rapa, pera e caffè
Tonno di coniglio
Sedano e "cruda"
Cavolfiore

PRIMO a scelta € 20

Ravioli di rapa rossa, liquirizia, radicchio e Monleale
Tagliolini, topinambur, noci, acciughe e te
Riso, zucca, nocciola, zucchine e gocce di passito
*Agnolotti e barbera

SECONDO a scelta € 30

Filetto, bagnetto e "ristretto"
Brasato, pere e polenta
**Merluzzo, cipolle e cipollotti Piccione piccante, arancia e rapa rossa

DOLCE a scelta € 20

*Scorpacciata
Semifreddo di castagne e marron glacé
Cappuccino Pere e cioccolato

Gli alimenti utilizzati nel nostro Ristorante sono freschi e di sicura provenienza. Tutti gli alimenti, peraltro, possono essere oggetto, nel corso delle preparazioni, di una temporanea congelazione, eseguita nel rispetto della miglior tecnica e per mezzo esclusiva di un abbattitore, al fine di preservare la qualità, in tale evenienza, il piatto indicato nel menu è contrassegnato da un asterisco (*).

Ove, in ragione della loro origine, debbano essere acquistati surgelati, tale loro caratteristica viene indicata da un doppio asterisco (**). Il merluzzo da noi servito è un merluzzo selvatico (Gadus Mortua) pescato ad amo in Islanda