



Antipasti

Hors d'oeuvre

Bresaola di cervo € 16

con vinaigrette all'aceto di lamponi e cipolline caramellate

Deer Bresaola with raspberry vinegar and caramelized onions

★

Filetti di anguilla € 18

in agrodolce con uvetta e croccante d'orto

Eel thread in bitter-sweet sauce with raisins and crunchy vegetables

★

Calamaro ripieno € 14

su crema di barbabietole e pistacchi tostati

Filled squid, cream of beetroot and toasted pistachios

★

Parmigiana di zucca e caciocavallo € 12

Warm pudding basin with pumpkin and caciocavallo cheese

★

Sformatino di cardi € 12

su crema di Fontina dolce e profumo di tartufo

Thistles pie on Fontina cheese cream and truffle scent

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen

Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances



Primi piatti

First courses

Risotto al radicchio e speck € 13

con fonduta di Castelmagno

Risotto with radicchio, speck and Castelmagno cheese fondue

★

Gnocchi di castagne € 12

crema di spinaci e sfilacci di prosciutto crudo

Chestnut dumplings with spinach cream and raw ham

★

Pappardelle al cacao € 14

con ragù di cinghiale al Traminer aromatico

Pappardelle home made with cocoa, wild boar sauce and aromatic Traminer

★

Ravioli di pesce spada € 14

con salsa leggera agli agrumi e profumo di aneto

Swordfish ravioli with light citrus sauce and dill

★

Crema di zucca € 12

con riso Venere al rosmarino

Pumpkin Cream with rosemary on Venus rice

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen

Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances



Secondi piatti

Main courses

Tagliata di petto d'anatra allo sherry € 22

con zucca e zenzero spadellati

Sliced duck breast with sherry, pumpkin and ginger

*

Filetto di manzo € 26

al pepe nero con salsa Bordolese e gratin di patate

Beef fillet with black pepper, Bordelaise sauce and potato gratin

*

Carrè di capriolo € 26

al ginepro con salsa di mele Renette e spätzli aromatizzati

Roe deer ribs with juniper, apple sauce and aromatic spätzli

*

Filetto di cernia arrosto € 24

in panure di erbe e pistacchi con purè di fagioli rossi

Roast grouper fillet in herbs and pistachios with mashed red beans

*

Tortino di topinambur € 14

con mandorle e timo su coulis di pomodori secchi e capperi

Topinambour soft-pie with almonds and thyme on coulis of dried tomatoes and capers

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen

Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances



Dolci

Dessert

Torta vegana € 8

con crema alla zucca, mandorle e petali di zenzero candito
Vegan cake with pumpkin cream, almonds and candied ginger

★

Crumble € 7

di mele, uvetta e amaretti di Saronno
Crumble with apples, raisins, and amaretti from Saronno

★

Semifreddo ai Brutti & Buoni € 7

con salsa al cioccolato
Brutti & Buoni (typical meringues from Varese) parfait
with chocolate sauce

★

Sacher € 8

con coulis al mandarino
Sacher with mandarin sauce

★

Monte Bianco € 8

Mont-blanc

Alcuni di questi alimenti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Some of these foods, if not available fresh, might be frozen

Please ask the staff on duty about the presence of substances or products causing allergies or intolerances