

ANTIPASTI

*Salmone Norvegese Confit al Sentore di Caffè, Salsa Yogurt e
Scarola allo Sciroppo d'Acero Canadese*

*Coffee flavored Norwegian salmon confit, yogurt sauce and
escarole with Canadian maple syrup*

*Drink "Equinozio d'Autunno", estratto di Frutta e Verdura:
Magenta (Barbabietola, Mela Rossa, Uva e Sedano)
&
Arancione (Zucca, Carota, Curcuma) e Polvere d'Oro*

*Drink "Autumn Equinox", blended fruit and vegetables :Magenta (Beetroot,
red apple, grapes and celery) & Orange (Pumpkin, carrot, turmeric) and gold
powder*

*Vellutata Morbida di Porro con Uovo cotto a 62 gradi,
Sale Affumicato e Olio Ultrasonico all'Aneto*

*Creamy leek soup with egg cooked at 62 degrees,
smoked salt and dill Ultrasonic oil*

*Pan Brioche Maison con Paté di Foie Gras d'Anatra,
Mele caramellate in crema e Sale Dolce di Cervia*

*Brioche Maison with duck foie gras,
caramelised apples cream and sweet salt of Cervia*

PRIMI PIATTI

Crema di Cavolfiore con Alice Leggermente Marinata allo Zafferano e Bottarga di Muggine

Cauliflower cream with lightly marinated in saffron anchovy and mullet Bottarga

Bigoli al Profumo di Ginepro, Salsa avvolgente al Limone e Polvere di oliva Taggiasca Disidratata

Juniper flavored Bigoli pasta, lemon sauce and dehydrated Taggiasca Olives powder

Tortelli ripieni ai Broccoli e Acciughe, Salsa Cacio e Pepe, Rafano e Limone in Crudités

Tortelli stuffed with broccoli and anchovies, "Cacio e Pepe" sauce, raw horseradish and lemon

Risotto Cremoso Superfino Carnaroli "Tenuta Drovanti" al Bettelmatt dell'Alpe Forno, Uva Americanina Bianca sbucciata e ripassata al Barbera (min. 2 persone, 20 min.)

Superfine "Drovanti estate" Carnaroli creamy risotto with Alpe Forno Bettelmatt cheese, peeled white Americanina grapes sautéed in Barbera wine (min. 2 people; 20 min. waiting)

PIATTO UNICO

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello e Gremolada (20 min.)

Risotto Milanese with Braised Veal Shanks slice with Gremolada (minced Rosemary, lemon peel) (20 minutes)

SECONDI PIATTI

*Lucioperca del Lago Maggiore,
Cavolo Riccio di Albenga con Nocciole Piemontesi e fumetto Fumé*

*Pike-perch from Lake Maggiore, Albenga curly cabbage
with Piedmontese hazelnuts and smoked fish stock*

Branzino Selvatico, Zucca in Tre espressioni

Wild seabass, pumpkin in three ways

*Magret d'Anatra Marinato con Vino Bianco, Semi di Finocchio e Miele,
Salsa ai Fichi, servito con Patate schiacciate al Rosmarino*

*Duck magret marinated in white wine, fennel seeds and honey, fig sauce,
served with rosemary mashed potatoes*

*Scamone di Black Angus U.S.A. con la sua Salsa ai Funghi Cardoncelli
e Gratin Dauphinois di Patate*

*Black Angus Rump U.S.A. with Cardoncelli mushroom sauce and potato
gratin Dauphinois*

DESSERTS

Sorbetto al Limone e Salvia
Lemon and Sage Sorbet

Il Mio Cheesecake alle Pere con Caramello Salato
Peer Cheesecake my way with salted caramel

Creoso al Cioccolato Bianco con salsa Cioccolato Fondente
White chocolate custard with black chocolate sauce

La Creme Brûlée di Amélie all'Arancio
Amélie's Orange Creme Brûlée

Caffè Gourmand Amélie

- Coperto/Cover -