

MENU
ANTIPASTI

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

*"Autumn Equinox" Drink, Blended Fruits and Vegetables:
Magenta (Beetroot, Red Apple, Grapes and Celery) &
Orange (Pumpkin, Carrot, Turmeric) and Golden Powder*

*Salmone Norvegese Confit Aromatizzato al Pepe Nero, Salsa Yogurt e
Scarola allo Sciroppo d'Acero Canadese*

**Norwegian Salmon Confit Flavored with Black Pepper, Yogurt Sauce and
Escarole with Canadian Maple Syrup**

*Vellutata Morbida di Porro con Uovo Cotto a Bassa Temperatura,
Polvere di Fungo Porcino del Mottarone*

*Creamy leek soup with egg cooked at low temperature,
Porcini mushroom powder*

*Mousse di Foie Gras d'Anatra con Pan Brioche Maison,
Prugna in Crema, Mostarda all'Arancia e
Sale Dolce di Cervia*

*Brioche maison with duck foie gras mousse, prune cream,
orange mustard and sweet salt of Cervia*

PRIMI PIATTI

Crema di Zucca di Stagione, i Suoi Semi, Capasanta Americana e Santoreggia Montana

Seasonal Pumpkin cream with American scallop and savory

*Pasta Fresca: Corzetti Integrali,
Salsa di Noci e Foglie di Maggiorana*

Wholemeal Corzetti (pasta), walnut sauce and marjoram leaves

Carnaroli Classico "Tenuta Drovanti" al Bettelmatt dell'Alpe Forno e Nocciole Piemontesi

*Classic Carnaroli risotto with Bettelmatt cheese fondue and Piedmontese hazelnuts
(min. 2 people, 20 min. waiting)*

PIATTO UNICO - One Course

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

*Trancio di Branzino Selvatico cotto nel
Fieno Officinale della Valle Antigorio, Flan di Parmigiano e Salvia*

Wild seabass cooked in Valle Antigorio officinal hay; Parmesan and sage flan

*Luccio-perca del Lago Maggiore Cotto con Succo di Uva Americanina Bianca,
Servito con Cavolo Nero Toscano al Burro*

*Zander from Lake Maggiore cooked with American grape juice,
served with Tuscan Black cabbage and butter*

*Magret d'Anatra Cotto Dolcemente Sottovuoto,
Salsa di Fichi e Patate Schiacciate al Rosmarino*

*Duck magret cooked at low temperature, figues sauce and
rosemary mashed potatoes*

*Scamone di Black Angus U.S.A. , Salsa con Funghi Porcini e
Gratin Dauphinois di Patate*

*Black Angus Rump U.S.A. with Porcini mushrooms sauce
and potato gratin Dauphinois*

DESSERTS

Sorbetto al Limone e Salvia
Lemon and Sage Sorbet

Cre moso al Cioccolato bianco e Cardamomo
con salsa al Cioccolato Fondente
White chocolate custard with black chocolate sauce

Panna Cotta con Vaniglia del Madagascar e Salsa al Caramello Liquido
Panna Cotta with Vanilla from Madagascar and Liquid Caramel Sauce

La Creme Brûlée di Amélie alla Castagna
Amélie's Chestnut Creme Brûlée

Caffè Gourmand Amélie