



## GLI SGAGNINI

|  |    |
|--|----|
| Uovo croccante, zucca alla mantovana e gorgonzola  | 13 |
| Roast beef di cervo, lamponi e nutella di foie gras  | 14 |
| Ceviche di trota salmonata, verdure all'agro e mango   | 14 |
| Patata al cartoccio, fontina e perlage di tartufo  | 13 |
| Gnocchetti allo zafferano, ragù di ossobuco, midollo e gremolata   | 14 |
| Risotto mantecato alla burrata, tartare di capesante e gamberi rossi, polvere di olive, pomodoro e capperi | 15 |
| Ravioli di patate e prezzemolo, lumache confit e zuppetta di bagnacauda                                    | 14 |
| Spaghettoni di monograno, cenere di cipolle, crema di nocciole e burro d'alpeggio                          | 14 |
| Linguine di Kamut alle rape rosse, crudo di salmerino con le sue uova, salsa verde e mele allo zenzero     | 14 |

|  |    |
|--|----|
| Triglia ripiena in crosta di pane, frittella di parmigiana, acqua di caciucco ed emulsione di burrata affumicata | 16 |
| Porchetta di salmerino alle erbe, verdure al vapore, brodo al sambuco e lamponi                                  | 16 |
| Ganascino di vitello bollito alle spezie, cavolfiore al caramello, salsa verde e purea alla vaniglia             | 15 |
| Nocetta di capriolo, crema di marroni, jus all'agro di frutti rossi e mele al timo                               | 16 |
| Strudel di patate e asparagi , crema di cacio ricotta affumicata e aria di liquirizia                            | 14 |
| Tris di sgagnini:<br>3 sgagnini a scelta dalla carta   | 39 |
| Poker di sgagnini:<br>4 sgagnini   | 52 |
| Il percorso di Degustazione vista la sua complessità è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo               |    |
| Selezione di formaggi vaccini e ovini con pane all'uvetta e composte   | 15 |
| Dolci  | 8  |
| Coperto  | 3  |