



Il Chiostro di Andrea

## GLI SGAGNINI

Flan di zucca, croccante di parmigiano, latte di mandorle e perlage di tartufo	12
“Sandwich” di terrina di bollito misto, fagioli risina, mostarda di pere, salsa verde e gelato alla senape	13
Lumache alla bourguignonne, porri bruciati, spugna di prezzemolo e cremoso di patate all’aglio dolce e latte	13
Anguilla affumicata, cavolfiori alla vaniglia, sedano rapa al forno, pane croccante alle spezie e gel di mela verde	14
Spaghettoni di monograno Matt Felicetti, cenere di cipolle, crema di nocciole, burro d’alpeggio	12
Risotto al castelmagno, polvere di funghi, di lamponi, di zucca e di caldarroste	13
Ravioli di ossobuco, ristretto allo zafferano, aria di gremolata e oro	14
Canederli, crudo di salmerino alpino, brodo di pino mugo e spuma di uova di salmerino	13

“Involtino primavera” ripieno di cime di rapa e cremoso di burrata affumicata	13
Storione arrosto, patate montate al burro salato, porcini e aria di timo	16
Guancia di manzo brasata, cavolo rosso e polenta di Storo croccante	14
Medaglione di cervo, zucca, castagne e foie gras	15
Tris di Sgagnini: 3 sgagnini a scelta dalla carta	36
Poker di Sgagnini: 4 sgagnini	46
Il Percorso di Degustazione, vista la sua complessità, è consigliato per tutti gli Ospiti del tavolo	

## DOLCI

Selezione di formaggi vaccini e ovini, affinati da Degust	15
Sableè, marron glacè, meringhe e oro	8
Ganache di cioccolato guanaja, caffè al rum e banane	8
Crema bruciata alla vaniglia e Grand Marnier e sorbetto all'arancia	8
Spuma al Vov, gianduia, amarene e biscotto morbido al cacao	8
Coperto	3