



MENÙ

# Carta 2024

Valida per tavoli inferiori alle 10 persone.  
(Per tavoli superiori alle 10 persone contattateci per avere i menu dedicati)

## ANTIPASTI

Crudo Marco D'Oggiono stagionatura 20 mesi,  
Salame Montevécchia®, pane di mais, rosmarino  
e cipolline agrodolci, caprino stagionato  
di Montevécchia con miele di castagno  
ed erba cipollina € 17

Souffle al grana padano DOP, crema di broccoli  
e chips di cavolo nero € 16

Millefoglie di zucca, patate e pancetta,  
fonduta di quarto taglio della Fattoria Dassogno € 16

Tartare di manzo, midollo, maionese allo zafferano,  
chips alla paprika € 17

## PRIMI

Riso Carnaroli Az agr Gorini al rosmarino  
di Montevécchia, spumante Cantine Valcurone,  
jus di vitello € 16

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini con crema  
di verza e patate, fonduta di casera, crumble  
al grano saraceno € 17

Pacchero Monograno Felicetti, ragù di selvaggina,  
barbabietola € 17

Mezze maniche Felicetti ai carciofi,  
spuma di pecorino, olio alla menta € 16

## SECONDI

Lombo di cervo e il suo fondo, frutti rossi,  
millefoglie di patate € 28

Petto d'anatra al punto rosa, porro brasato,  
sedano rapa € 25

Stracotto di manzo brasato al Cruel,  
zucca e castagne € 24

Cavolfiore arrosto, prezzemolo, cavolo nero,  
crema allo zafferano e nocciole € 16

## FORMAGGI

Degustazione di formaggi del territorio  
accompagnati da composte e confetture € 15

## DOLCI

Namelaka al caramello, arancia e frolla ai cereali € 10

Delizia al mascarpone e cioccolato,  
coulis di frutti rossi € 9

Cre moso di castagne e barbajada € 9

Mousse ai lamponi, noci pecan caramellate,  
crumble al cacao € 8



## VINI DA DESSERT

Cantine Valcurone brut € 5

Moscato vendemmia tardiva € 5

Caffè della moka € 2,50

Digestivi € 5

Acqua naturale / frizzante € 2,50

Coperto € 3,50

**Menu degustazione dello chef € 60**

\* Per garantire elevati standard igienico-sanitari  
ed organolettici questi prodotti potrebbero  
essere abbattuti a -18 gradi o surgelati

