



# CENA DI FERRAGOSTO

## CON MUSICA DAL VIVO

SABATO 14 AGOSTO 2021

### AMUSE BOUCHE

CUBOTTO DI TROTA ROSA MARINATA AL PROFUMO DI CAFFÈ CON SPUMA DI YOGURT ACIDO DI CAPRA  
ALL'ERBA CIPOLLINA  
CUBOTTO OF MARINATED PINK TROUT WITH COFFEE SCENT AND SOUR GOAT YOGURT FOAM WITH CHIVES

### ANTIPASTO

PROSCIUTTO MONTANO DELLA VAL VIGEZZO CON CROCCANTE INTEGRALE, INSALATINA DI  
PESCHE CON EMULSIONE  
LAMPONI E MANDORLE TOSTATE & TERRINA DI CONIGLIO PROFUMATO ALLE ERBE DI MONTAGNA SU MISTICANZA

VAL VIGEZZO MOUNTAIN HAM WITH WHOLEMEAL CRUNCHY, PEACH SALAD WITH RASPBERRY  
EMULSION AND TOASTED  
ALMONDS & RABBIT TERRINE SCENTED WITH MOUNTAIN HERBS ON MIXED SALAD

### ENTRÉE

MILLEFOGLIE DI SFOGLIA CON SEMI DI PAPAVERO, FUNGHI PORCINI E FONDUTA DI BETTELAMATT  
PUFF PASTRY MILLEFEUILLE WITH POPPY SEEDS, PORCINI MUSHROOMS AND BETTELAMATT FONDUE

### PRIMI

RISOTTO CARNAROLI AL ROSSO DI PRÜNENT CON SALSICCIA DI BRA, MANTEGATO AL GRASSO D'ALPE  
RAVIOLACCI DI LAVARELLO AL BURRO E SALVIA E CREMA DI BARBABIETOLA  
CARNAROLI RICE COOKED IN RED PRUNENT WITH BRA SAUSAGE, OREAMED WITH ALPINE FAT  
"RAVIOLACCI" OF LAVARELLO WITH BUTTER AND SAGE WITH BEETROOT CREAM

### SECONDO

GANASSINO DI MANZO, POLENTA E SPINACINO ALL'OLIO  
BEEF GANASSINO, POLENTA AND SPINACH IN OIL

### DESSERT

MEZZA SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO E MENTA FRESCA  
HALF SPHERE OF DARK CHOCOLATE WITH CRUNCHY SALTED CARAMEL AND FRESH MINT

# 65€

BEVANDE ESCLUSE  
MENU BAMBINI 20€