

GLI ANTIPASTI

- Buffet di insalate e verdure cotte e grigliate* € 10.00
- Degustazione Cristallo di salumi e formaggi locali con composta di pere glassate e crostino della casa (1.7.12)* € 14.50
- Rollè di bresaola valtellinese su julienne di finocchio e crema al lime* € 13.50
- Tartare di Fassona piemontese battuta al coltello all'avocado con crema inglese salata (7.9)* € 17.50
- Chenelle di baccajà mantecato su crostino di polenta gialla e cialda al sesamo nero tostato (1.4.11)* € 13.00
- Sformatino di patate viola al basilico con crema topinambur e carpaccio di zucchini in vinaigrette* € 11.00
- Polpo* cotto a bassa temperatura, su brunoise di sedano e olive taggiasche (4.9.10.14)* € 15.00

I PRIMI PIATTI


- I classici pizzoccheri fatti a mano alla moda di Teglio (1.7)* € 13.50
- Ravioli di pasta fresca della casa al cervo* con vellutata di erbette ripassate (1.3.7)* € 16.00
- Tagliatella di pasta fresca della casa al pesce persico* con datterino fresco giallo/rosso, colatura di alici e coriandolo fresco (1.3.4)* € 16.00
- Gnocchi di patate in crema di zafferano con foglia di parmigiano croccante e spuma di barbabietola rossa (1.3.7)* € 14.50
- Trofie al pesto genovese (1.3.5)* € 13.00
- Zuppa del giorno (9)* € 11.00


I SECONDI PIATTI

- Filetto di manzo alla Voronoff sfumato al cognac, senape, tabasco e worcestershire con cipolle rosse caramellate al profumo di arancia (1.7.10)* € 26.00
- Dadolata di selvaggina* stufata in crema balsamica con spaccata di patate al vapore alla paprika dolce (1.7)* € 21.00
- Costolette di agnello* in padella al burro chiarificato con battuto di rosmarino e salvia con foglie di spinaci saltate allo scalogno (7.9)* € 22.00
- Filetto di branzino* al vapore con salsa profumata al basilico, cipollotto e granella di pistacchi con verdure scottate in padella (4.8)* € 23.00
- Entrecôte di manzo alla griglia con rosmarino, timo e finocchietto selvatico, su vellutata di champignon* con patate in crosta (1.7.12)* € 24.00
- Insalatona dello chef, pan tostato al beurre blanc, datterino rosso, julienne di carote, finocchi, patè di olive e ciliegina di mozzarella (1.7.9)* € 12.50

I DESSERT

- Bonnet del Monferrato (1.7.3)* € 8.00
- Tarte tatin di mele con crema alla vaniglia (1.7.3)* € 7.00
- Sorbetto al Braulio Riserva* € 7.00
- Semifreddo al torroncino (7)* € 8.00
- Composizione di frutta fresca* € 8.00
- Coppa di fragole frullate con gelato alla crema (7)* € 8.00

 Coperto € 2.50 a persona

 Piatti vegetariani

* I piatti potrebbero essere preparati con alimenti surgelati

I clienti con trattamento di mezza pensione potranno scegliere 3 portate dall'antipasto al dolce dal menù alla carta. Le bevande sono escluse.

STARTERS

- Buffet of salads and cooked and grilled vegetables € 10.00
- Crystal tasting of Iodae cold cuts and cheeses with glazed pear compote and house croûton (1.7.12) € 14.50
- Valtellina bresaola roll on fennel julienne and lime cream € 13.50
- Knife-beaten Piedmontese Fassona tartare with avocado and salted custard(7.9) € 17.50
- Chenelle of whipped salt cod on a yellow polenta croûton toasted with black sesame wafer (1.4.11) € 13.00
- Purple potato flan with basil and topinambur cream and courgette carpaccio in vinaigrette € 11.00
- Octopus* cooked at low temperature, on celery brunoise and taggiasca olives (4.9,10,14) € 15.00

FIRST COURSE

- Home-made "pizzoccheri" made with buckwath flour short pasta with cheese, butter, potatoes and savoy cabbage (1.7) € 13.50
- Ravioli of fresh home-made pasta with venison* with velvety of repassed herbs (1.3.7) € 16.00
- Fresh home-made tagliatelle with perch*, fresh cherry tomatoes red/yellow, anchovy dripping and fresh coriander (1.3.4) € 16.00
- Potatoes dumplings in saffron cream with crunchy crispy parmesan cheese and red beet mousse (1.3.7) € 14.50
- Trofie pasta with Genoese pesto sauce (1.3.5) € 13.00
- Soup of the day (9) € 11.00

SECOND COURSE

- Beef fillet Voronoff style with cognac, mustard, tabasco and worcestershire with caramelised red onionsscented with orange (1.7.10) € 26.00
- Game cubes* stewed in balsamic cream with steamed potatoes with sweet paprika (1.7) € 21.00
- Pan-fried lamb chops* in clarified butter with chopped of rosemary and sage with sautéed spinach leaves with shallots (7.9) € 22.00
- Steamed fillet of sea bass* with basil-flavoured sauce, spring onion and chopped pistachios with pan seared vegetables (4.8) € 23.00
- Entrecôte of grilled beef with rosemary, thyme and wild fennel, on mushroom velouté* with crusted potatoes (1.7.12) € 24.00
- Chef's salad , toasted bread with beurre blanc, red dates, julienne carrots, fennel, olive pate and mozzarella cherry (1.7.9) € 12.50

DESSERT

- Bonnet of Monferrato (1.7.3) € 8.00
- Apple tarte tatin with vanilla cream (1.7.3) € 7.00
- Braulio sorbet € 7.00
- Nougat parfait (7) € 8.00
- Fresh fruit composition € 8.00
- Cup of smoothie strawberries with cream ice cream (7) € 8.00

Service € 2.50 per person

 Vegetarina dishes

* Some dishes could be prepared with frozen food

Half-board guests can choose 3 courses from the à la carte menu, from starter to dessert. Drinks are not included.