



LA CUCINA DELLO CHEF AGOSTINO SALA

Terra ed acqua, tradizione e futuro. Nell'essenza degli elementi c'è il nettare di una cucina divertente e gioiosa, che si pone di suscitare emozioni e ricordi.

Agostino Sala bilancia materie prime di eccellenza, medita sugli equilibri; un occhio all'orto, al lago vicino e agli elementi fondamentali, ad una cucina creativa che interpreta in libertà senza frontiere.

Natura e sensibilità sono gli ingredienti fondamentali di ogni suo piatto.

◆ MENU DEGUSTAZIONE ◆

Capesante

con fonduta al Bettelmatt con tartufo nero

Calamaro cacciarolo
con crema di tahina e alga spirulina

Insalata di Ricciola tiepida
con burrata, pomodorini e capperi

Risotto "Razza 77"
con pesce persico e mantecato al laticello

Agnello delle Murge
leggermente affumicato al timo

Sorbetto alla salvia del nostro erbario

Zabaglione classico
con frutto della passione e gelato alla vaniglia

€ 130 a persona

(Il menu è servito all'intero tavolo)

◆ ANTIPASTI ◆

Flan di cardi
con fonduta al Bettelmatt con tartufo nero
€ 32

Caponata di melanzane, pere e mandorle
in agrodolce con bottarga di muggine
€ 32

Insalata di ricciola tiepida
con burrata, pomodorini e capperi
€ 32

Il Lago si fa in tre
Tartare di Trota
Coregone affumicato ai mirtilli di montagna
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna
€ 32

Tartare di Fassone
con caviale italiano
€ 38

◆ i nostri classici ◆

Patè maison con pan brioche e confettura di rose
€ 38

Salmone affumicato home made
al legno faggio con botaniche asiatiche
€ 36

◆ PRIMI PIATTI ◆

*La nostra pasta è fatta giornalmente in casa
con le farine di Mulino Marino e uova biologiche*

Gnocchetti morbidi
con fonduta di Bettelmatt e tartufo nero
€ 32

Tortelli di zucca allo zenzero
con limone di cannero candito
€ 28

Risotto “Razza 77” mantecato al latticello
con pesce persico al timo
€ 34 (*minimo per 2 persone*)

Ravioli del “Plin” agli scampi in purezza
€ 36

Ravioli di Fassone, tradizione di casa nostra
al burro di panna acida e salvia
€ 28

◆ PIATTI PRINCIPALI ◆

Dall' acqua

Rombo chiodato allo zafferano aquilano
con cavolo nero e cipolla caramellata
€ 38

Scampi del Mar Mediterraneo
con riso nero
€ 45

Dalla terra

Lumache di Briona
con crema di cicerchie profumata all'aglio
€ 28

Piccione al Marsala Superiore
con pan brioche, il suo paté e vin cotto di fichi
€ 45

Filetto di fassone Piemontese al pepe di sichuan
con funghi porcini
€ 45

—

Vi preghiamo di comunicare le proprie intolleranze e allergie.

Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.

*Si informa la gentile clientela che il pesce è da noi sottoposto al congelamento con
abbattitore, come richiesto per il trattamento dei pesci crudi, Legge 8-11-2012*