

## ELENCO ALLERGENI

1 cereali contenente glutine | 2 crostacei | 3 uova | 4 pesce | 5 arachidi  
| 6 soia | 7 latte e prodotti a base di lattosio | 8 frutta a guscio  
| 9 sedano | 10 senape | 11 semi di sesamo | 12 solfiti o anidride solforosa  
| 13 lupini | 14 molluschi



# CENA D'AUTORE

## LE ENTRATE CALDE E FREDDE

FASSONA   Albese di vitella fassona e nocciola	3 8
ASTICE   Estratto di pomodoro in insalata, astice alla catalana Verdure primaverili	2 9
CULATELLO   Culatello selezione Oro dello Spigaroli	
TERRINA   Terrina di melanzane e pomodoro camone, composta al limone	
AGONE   Agone del Lago di Como, salsa al prezzemolo, provola fumè	1 3 4 7 9
PLATEAU ROYAL   10 ostriche, 4 gambero rossi, 4 scampi, 2 capesante al naturale, 4 tartufi	2 4

## I PRIMI PIATTI

TORTELLLO   Tortello ripieni di coniglio, infuso alla scarola, burro al missoltino	1 3 4 7
RICCI   Spaghettoni ai ricci di mare	1 14
RISO & QUAGLIA   Riso, grana di Grosio, quaglia farcita, fondo speziato (min 2 persone)	1 3 7 9

## I SECONDI

BACCALÀ   Baccalà pil pil, cozze e zafferano	4 7 9 14
ROMBO   Rombo al tegame, fagioli e salsa bouillabaisse	4 7 9
PETTO D'ANATRA   Petto d'anatra di Miroglio arrosto con composta di mele e zenzero con salsa all'arancia	7 9
MANZETTA IN DUE SERVIZI   Filetto mignon e salsa al caffè de Paris La sua animella alla milanese	1 5 7 9
FORMAGGI   Selezione di formaggi francesi con mostarde e confetture	7

## I DESSERT

ROYAL AL CAFFÈ   Royal al caffè, mandorle, spuma al latte di montagna	3 7 8
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO   Soufflé al cioccolato, gelato alla vaniglia del Madagascar	1 3 7 8
CREMA BRUCIATA   Crema bruciata al marsala, mirtilli e meringa	3 7
FRUTTINI   Fruttini di frutta gelato	7

## LIEVITATI GOURMET

pizza gourmet con pomodoro S. Marzano, mozzarella del Conte, olio al basilico	1 7
pizza gourmet con pomodoro S. Marzano, mozzarella del Conte, acciughe, olive di taggia e capperi	1 4 7
focaccia gourmet con straciatella, crudo di Parma	1 7