

L'EK
bistrot
CONTEMPORANEO

Menù contemporaneo Inverno - Primavera





Incipit...per iniziare

ANTIPASTO in condivisione minimo 2 ppl
Cinque piccoli assaggi per iniziare nel migliore
dei modi

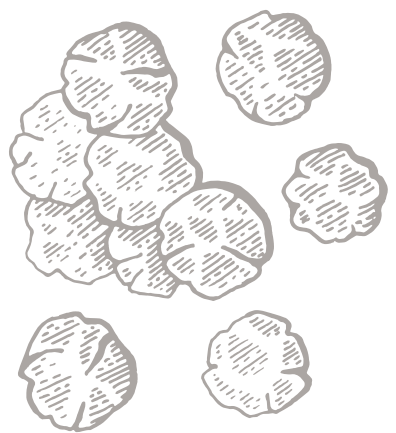
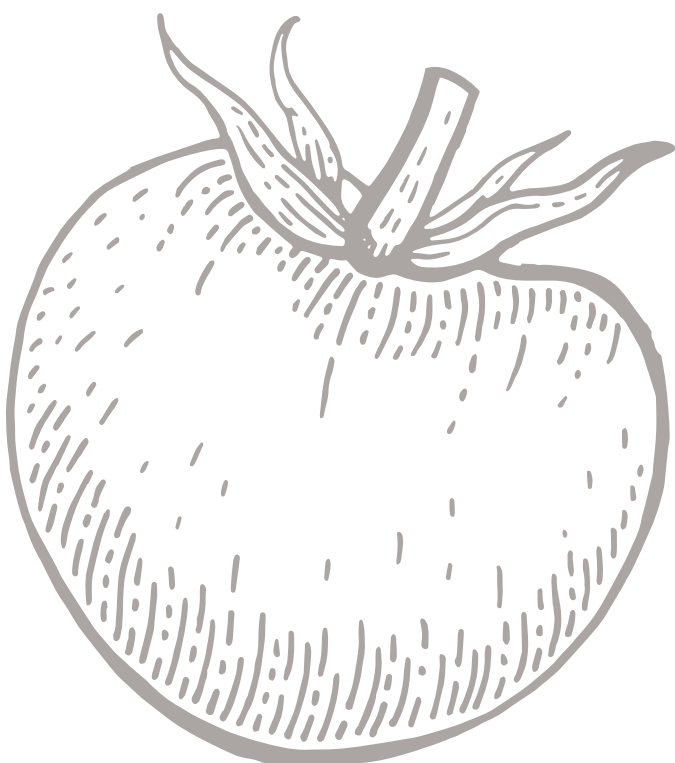
CULACCIA DI STEFANO BETTELLA pan brioches maison

OSTRICHE ROYAL DAVID HERVÈ 6pz

ACCIUGHE TIRAS SAN FILIPPO con burro di Normandia
4 pz

FOCACCIA GOURMET Crudo Sant'Ilario e Stracciatella

FOCACCIA GOURMET, pistacchio e gambero rosso





Menù Degustazione

I CLASSICI DELLA CASA

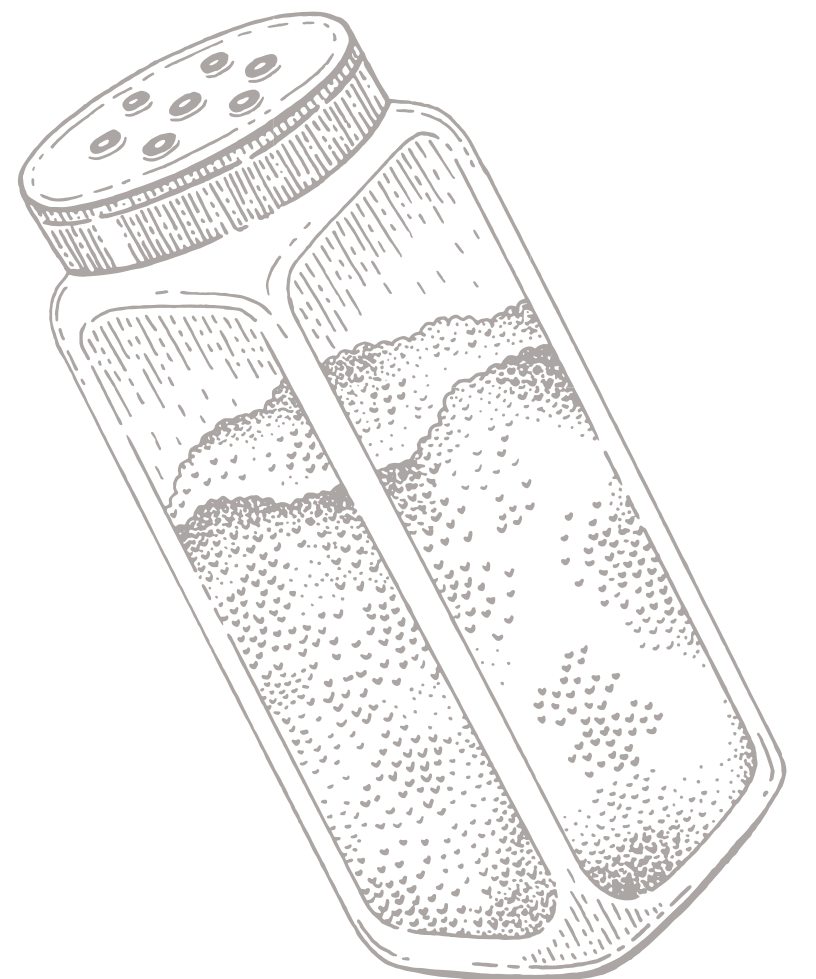
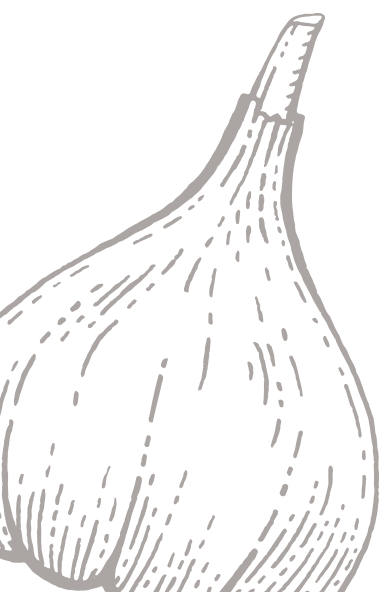
COSCETTE DI RANA, chantilly all'aglio dolce

IL CARCIOFO ALLA BRACE, bernese all'alloro, bagna cauda
al missoltino

RISOTTO AL CRESCIONE DI RUSCELLO, lumache, latticello

MANZO CROCCANTE, spuma di bearnese al rosmarino,
millefoglie di patate

CREPE SUZETTE a la Minutè





Lista delle vivande

FRITTELLA DI BACCALÀ, gel limone, crema
al prezzemolo, puntarelle alla crudaiola

IL CARCIOFO ALLA BRACE, bernese all'alloro, bagna
cauda al missoltino

COSCETTE DI RANA, chantilly all'aglio dolce

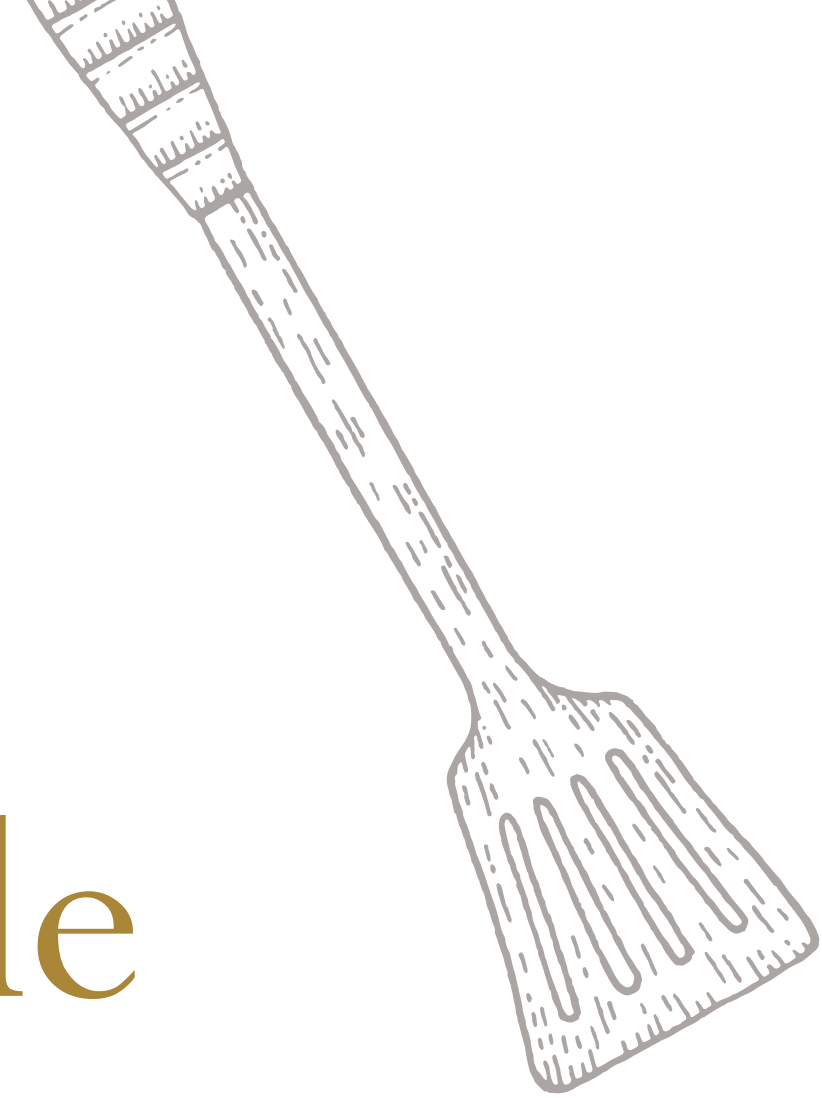
GAMBERO, burrata, crema e perle di arringa fumè

I TORTELLI, scarola dei Colli, burro alle sarde di
Lago

IL RISOTTO D'INVERNO, mela cotogna, cavolfiore,
tartufo nero pregiato, minimo 2 ppl

LA ZUPPA IN CUFFIA, zuppetta di fagioli del Pereto
cozze in sfoglia

Lista delle vivande



QUAGLIA BERGAMASCA, ripiena di fichi, uvetta e purè di sedano rapa

LA BISTECCA DI CAVOLFIORE, alla carbonella servita al pepe verde

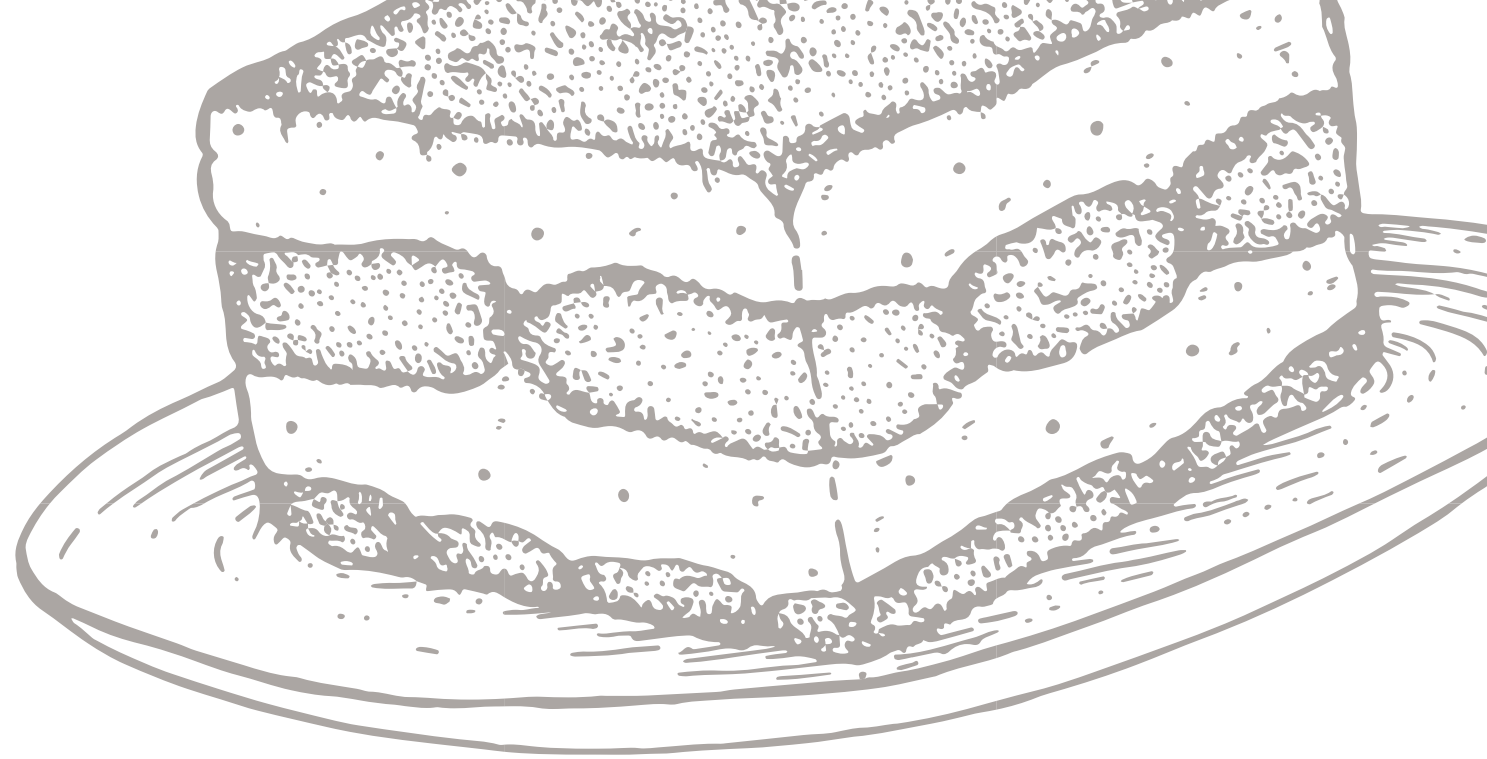
IL MEGLIO DEL PESCATO DEL GIORNO servito con ortaggi di stagione

IL FILETTO ALLA ROSSINI con salsa perigourdin

PIATTO DEL GIORNO secondo disponibilità di mercato o l'umore dello chef

POLLO DI GREPPI FICATUM AL FORNO servito con funghi e salsa allo champagne (consigliato per 2/3 ppl)

SELEZIONE DI FORMAGGI OROBICI orologio con 2 di mucca, 2 di capra, 2 di pecora con composta



Dolci

BONÈT CLASSICO

CREMA BRUCIATA, pera cotta al vino crumble alla cannella

FORESTA NERA

MOUSSE FONDENTE, sacher, croccante salato al cacao e amarene

AFFOGATO gelato alla crema antica servito con panna e caramello salato

TIRAMISÙ

CREPET SUZETTE con salsa al grand Marnier e gelato