

M o 2

MENÙ ALLA CARTA

APPETISER

GAMBERO DI SAN REMO, WASABI DI CAMPO
OSTRICA , DRAGONCELLO, SCALOGNO
BAO , PATÉ DI PESCE DI LAGO
BAGNACAUDA D' ALGHE E RADICI

34

FRITURIN DI LAGO

misticanza di erbe selvatiche in saor

24

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO

condita in tavola

26

LUMACA ALLA BOURGUIGNONNE FUMÉ

prezzemolo, scalogno, burro affumicato(12pz)

22

CIPOLLA IMBOTTITA

Tartufo nero, Caprino della Valsabbia, cipolla fondente

28

CASONCELLI

Zucca Mantovana, Panna di Bagolino, Olivello

22

TAGLIERINO

Lepre in salmì, Soia di Bosco, Burro di malga

26

RISOTTO ALLA GARDESANA MoS

Tinca, Limone salato, Orsino

26

SPAGHETTONE (piatto signature)

Ragout di midollo, Bottarga, Scarpetta

30

MANZO AL CAMINO

Jus al pepe Sarawahk, uva arrosto , rosmarino

30

BERTAGNI ALLA MUGNAIA

Capperi di lago, crutons di pane, prezzemolo

28

GERMANO REALE IN 3 SERVIZI

Petto alla brace, Coscia confit, Civet

42 pp

COCOTTE

Sauté di molluschi in sfoglia

34

MENÙ DEGUSTAZIONE

PERSONE E TERRITORIO 4 portate

80

PERSONE E TERRITORIO 6 portate

98

VEGETALE

65

À LA CARTE

APPETISER

SAN REMO PRAWN, FIELD WASABI
OYSTER, TARRAGON, SHALLOT
BAO, LAKE FISH PÂTE
SEAWEED AND ROOTS BAGNACAUDA

34

FRITURIN DI LAGO

Mixed wild herbs in saor

24

BEEF TARTARE al coltello

Seasoned at the table

26

SMOKED ESCARGOT À LA BOURGUIGNONNE

Parsley, shallot, smoked butter (12 pcs)

22

STUFFED ONION

Black truffle, Valsabbia goat cheese, braised onion

28

CASONCELLI

Mantuan pumpkin, Bagolino cream, sea buckthorn

22

TAGLIERINO

Hare in salmì, forest soy, mountain butter

26

GARDESANA RISOTTO MoS

Tench, salted lemon, wild garlic

26

SPAGHETTONE (signature dish)

Bone marrow ragout, bottarga, bread-dipping sauce

30

CHIMENEY BEEF

Sarawak pepper jus, roasted grapes, rosemary

30

COD ALLA MUGNAIA

Lake capers, bread croutons, parsley

28

WILD MALLARD IN 3 SERVICES

Grilled breast, confit leg, civet

42 pp

COCOTTE

Shellfish sauté in pastry

34

DEGUSTATION MENUS

PEOPLE & TERRITORY 4 courses

80

PEOPLE & TERRITORY 6 courses

98

VEGETALE

65

ORARI CUCINA | Lunedì: 19:30 - 22:00 | Martedì: CHIUSO | Mercoledì/Giovedì: 19:30 - 22:00 | Venerdì/Sabato/Domenica: 12:30 - 14:30 / 19:30 - 22:00