

# MENU



# La dama delporto

## MENU DEGUSTAZIONE

Menù da 3 portate a scelta 45

Calice di prosecco  
Antipasto  
Primo o secondo  
Dolce

Con abbinamento vini (2 calici) 57

Coperto, acqua, pane della casa e caffè compresi.  
Si richiede un minimo di due persone. I piatti scelti devono essere uguali

Menù 5 portate a scelta 65

Calice di prosecco  
2 Antipasti  
Primo  
Secondo  
Dolce

Con abbinamento vini (4 calici) 93

## ANTIPASTI

Tacos di carne salata con maionese agli spinaci e mela croccante 1- 4-10-11	16
Mocetta ripiena con cipolle caramellate, vellutata di castagne, fontina e crumble di lamponi 7	17
Pizza fritta della casa con tartare di lago, salsa al limone e insalata 1- 3- 4- 5	17
Gazpacho di carote con palamita, tzatziki di caprino e nigella 8 - 9 - 11	18
Babà alla barbabietola con crema di caprino e salsa al tuorlo d'uovo 1- 3 - 7	15

## SECONDI

Guancia cotta a bassa temperatura con puré e fondo 7- 9	22
Cervo laccato al vin brûlé con patate e salsa ai frutti rossi 7- 9	24
Baccalà al vapore in crosta con salsa al pil- pil e verdure 4	22

## PRIMI

Risotto allo zafferano con salsiccia di Bra e fondo di vitello 7- 9- 11	20
Plin ripieni di ragù di lepre con fondo e frutti rossi 1- 3- 9	18
Pasta mista con fagioli e molluschi 1- 4- 9- 14	17
Raviolo di pesce di lago con crema di cavolfiore, limone e nocciole 1- 3- 4- 8- 9	19
Capellini con crema di broccolo 'nduja e bergamotto 1- 7	17

