

MENU



La
dama
del porto

MENU DEGUSTAZIONE

Menù da 3 portate a scelta 45

Calice di prosecco
Antipasto
Primo o secondo
Dolce

Con abbinamento vini (2 calici) 57

Menù 5 portate a scelta 65

Calice di prosecco
2 Antipasti
Primo
Secondo
Dolce

Con abbinamento vini (4 calici) 93

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

ANTIPASTI

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

PRIMI

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



SECONDI

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



- Rana pescatrice lardellata 24
con funghi porcini e salsa
4- 15
- Patata al cartoccio con uovo poché 20
tartufo nero e salsa al formaggio
3- 7