

Il nostro benvenuto: Ossola e lago
prosciutto 42 della Val Vigizzo,
mantecato al missultin, pane sfogliato
E poi... sulla tavola... la beola del pane.
Quest'anno la nostra ricerca
ha dato vita al pane alla polenta e fieno;
i grissini al riso Artemide e i crackers
con olio al rosmarino sono ormai una tradizione
insieme al burro di montagna dell'Alpe Veglia,
Piccole produzioni, artigiani appassionati, sapori unici.

Antipasti

Lingotto del Mergozzo - 2004

*trota marmorata affumicata al faggio, polvere di pane
all'aceto balsamico, gel di aceto di lamponi*
Euro 38

Flan del Bettelmatt - 1998

leggera mostarda di pere, salsa ai mirtilli di montagna speziati
Euro 42

Astice e Uva Fragola - 2020

la sua bisque, spuma di patate al genepi, verbena
Euro 58

Terra Madre - 2021

*56 ingredienti, vegetali dal sottosuolo,
micro orto aeroponico, Seedlip Garden*
Euro 40

Primi piatti

Carbonara Au Koque - 1996

Euro 55

Scampo e Kumquat - 2015

risotto mantecato, brodo e cialda di scampo

Euro 48

Piccione a bottoni - 2023

ravioli farciti di piccione allo spiedo, cremoso del suo brodo, spirulina e tartufo nero

Euro 50

Spaghetto al sugo - 2020

infuso di pomodori e prugna, marmellata di San Marzano e vitello, polvere di pomodoro confit

Euro 45

Secondi piatti

Churrasco – 2023

costato d'agnello alla brace, albicocca, sambuco, melanzane, menta

Euro 65

Evoluzione della tecnica – 2005

l'anguilla dal fuoco al roner, patata alla polvere di peperone, succo di vitello agli agrumi, zeste candite, effervescenza al lime

Euro 65

Dalla Griglia – 1974

selezione di tagli del territorio e dal mondo, riduzione di manzo in stile bordolese, maionese di chimichurri, porro alla brace e pomodori, sfere di patate al tartufo estivo

Euro 70 per persona (minimo due persone)

Rombo Chiodato – 1993

insalate liquide e croccanti, maionese di pomodori confit limone, olive taggiasche

Euro 60

È richiesto un minimo di due portate per persona

I Formaggi...

...locali o dal mondo
entrate in cucina
e fate la vostra scelta

Selezione 4 assaggi

Euro 20

Selezione 7 assaggi

Euro 35

M A R C O S

Dessert

Il Cioccolataio: una storia piemontese – 2022

aneto, yuzu, caviale, gelato al Vermouth

Euro 40

Esotico – 2023

*frutto della passione, il fresco della carota,
l'armonia dello zafferano*

Euro 28

Giochi di cioccolato – 2023

fondente, bianco, mandorla, fragola

Euro 28

Sorbetti e Gelati

Euro 16