



INTRODUZIONE

POLPETTA

POLPETTA DI BOLLITO, VERZA BRASATA E SALSA AL RAFANO

MEAT BALLS, BRAISED CABBAGE, HORSERADISH SAUCE

RAVIOLI

RAVIOLI RIPIENI DI FARAONA STUFATA, IL SUO FONDO, SALSA ALLA SALVIA E PARMIGIANO, CHIPS DI SALVIA FRITTA

FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH STEW GUINEA FOWL, GUINEA FOWL SAUCE, SAGE AND PARMESAN CHEESE SAUCE, FRIED SAGE

POLLO ALLA CACCIATORA

PETTO DI POLLO RUSPANTE ALLA CACCIATORA "SALSA DI POLLO, FUNGHI SECCHI E VERDURE DELL'ORTO"

CHICKEN BREAST IN "CACCIATORA SAUCE" (CHICKEN SAUCE, DRIED MUSHROOMS, VEGETABLES)

PREDOLCEZZA

PERA CIUCCA

PERA AL VINO ROSSO, PANNA COTTA ALLA LIQUIRIZIA E GANACHE AL PEPE DEL SICHUAN

PEAR COOKED IN RED WINE, PANNA COTTA FLAVORED WITH LICORICE, SICHUAN PEPPER GANACHE

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

CIPOLLA

CIPOLLA CARAMELLATA, CREMA DI PATATE, CRUMBLE AL MISSOLTINO
CARAMELIZED ONION, POTATOES CREAM, MISSOLTINO (DRIED FISH FROM THE LAKE) CRUMBLE

CANNELLONI

CANNELLONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PESCE DI LAGO, BESCIAPELLA
ALL'ERBA CIPOLLINA E BISQUE ALLO ZAFFERANO
FRESH CANNELLONI PASTA STUFFED WITH FISH FROM THE LAKE, BESCIAPELLA SAUCE
FLAVORED WITH CHIVES, BISQUE FLAVORED WITH SAFFRON

TROTA

FILETTO DI TROTA FARIO CON STUFATO DI PORRI E FINFERLI, MORE
FRESCHE
STEWED BROWN TROUT FILLET, LEEKS AND CHANTERELLES MUSHROOMS, FRESH
BLACKBERRIES

PREDOLCEZZA

PASCOLO IN VALTELLINA

PUREA DI MELA DELLA VALTELLINA, CRUMBLE, MOUSSE AL FIENO, CHIPS
DI RAPA ROSSA
APPLE FROM VALTELLINA PURÉE, CRUMBLE, MOUSSE FLAVORED WITH HAY, BEETROOT CHIPS

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA / MENÙ WITH WATER: € 80

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI / MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 120



INTRODUZIONE

TUBERI

TUBERI, SCORZONERA AL CARTOCCIO, MOUSSE DI PATATA DOLCE, CHIPS
DI TAPIOCA E TOPINAMBUR

TUBERS, SALSIFY IN FOIL, SWEET POTATOES MOUSSE, TAPIOCA CHIPS AND JERUSALEM
ARTICHOKE

GNOCCHI

GNOCCHI DI PATATA ROSSA, SALSA DI ZUCCA, CREMA DI STRACHITUNT

POTATOES GNOCCHI, PUMPKIN SAUCE, STRACHITUNT CHEESE CREAM

CAVOLFIORE

CAVOLFIORE AL FORNO CON SPUMA DI LATTE, AGLIO NERO E NOCCIOLE
TOSTATE

BAKED CAULIFLOWER WITH MILK FOAM, BLACK GARLIC AND TOASTED HAZELNUTS

PREDOLCEZZA

FICO/HANDSOME

SFOGLIA CROCCANTE CON FICHI LEGGERMENTE ESSICCATI IN CASA,
CREMA ALLA VANIGLIA E SALSA AL CARMELLO

CRISPY PUFF PASTRY WITH DRIED FIGS, VANILLA CREAM AND CARAMEL SAUCE

CAFFÈ E LA PICCOLA PASTICCERIA

COFFEE AND PASTRIES

MENÙ COMPRESO DI ACQUA/MENÙ WITH WATER: € 70

MENÙ COMPRESO DI ACQUA E ABBINAMENTO DI VINI/MENÙ WITH WATER AND WINE TASTING: € 110