

MENU' RISTORANTE

ANTIPASTI

SALUMI ALPINI

Nostra selezione di salumi artigianali alpini e Furmacc del Féen di Gerola. Con mostarda.

VITEL TONNE' ALLA MILANESE

Sottofesa di vitellone piemontese cotta in court bouillon. Salsa tonnata realizzata con tonno rosso di Carloforte, alici di Menaica, capperi di Pantelleria, uova di selva, olio evo e limoni della costiera.

CULATELLO E GRANA

Culatello di Zibello Spigaroli 30 mesi e Granone Lodigiano stravecchione 60 mesi. Con mostarda.

OLIVIER DI GALLINA

Insalata fredda di gallina e verdure lesse, legata con maionese fatta al momento e guarnita con uova sode di selva.

BATTUTA A COLTELLO

Fesa di Bianca Piemontese tritata a coltello al momento, condita con olio evo, sale e pepe.

Servita in un cuscino di insalata mista.

PRIMI

PIZZOCCHERI NEL "LAVECC" (30 min.)

Pizzoccheri di grano saraceno fatti a mano, cotti al momento con verza e patate e conditi con Casera stagionato, no burro. Serviti nella tradizionale ciotola di pietra ollare.

FŌJOLO ALLA MILANESE

Trippla millefogli e riccia, cotta in umido senza pomodoro, con verdure e fagioli di Spagna.

RAVIOLI D'ARROSTO AL "GRAS DE ROST"

Ripieno di arrosto di manzo in sfoglia di uova di selva e farina di grano tenero macinata a pietra, conditi col fondo dell'arrosto e grana Lodigiano.

RISOTTO ALLA MILANESE (min. 2 pers. - 30 min.)

Riso Acquerello, brodo, midollo di bue, fondo d'arrosto e zafferano in stimmi. Mantecato all'onda con grana lodigiano 24 mesi e burro.

PIATTI DOPPI

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE (min. 2 pers. - 30 min.)

Ossobuco di vitello nappato con la sua salsa gremolata in bianco e risotto alla milanese.

RISOTTO CON I GAMBERI DI FIUME (min. 2 pers. - 30 min.)

Riso Acquerello, bisque di gamberi di fiume, cipolla, fondo di pesce di acqua dolce e vino bianco. Mantecato con panna e guarnito con le code e le uova dei gamberi.

SECONDI

LUCCIO STUFATO

Luccio del lago d'Iseo brasato con brodo di luccio e verdure. Servito accomodato sul suo fondo e spolverato con la sua bottarga. Con polenta.

CONTROFILETTO DI CERVO AL NEBBIOLO

Trancio di controfiletto di cervo locale, marinato in Sassella e saltato in burro chiarificato. Servito con sauce au poivre, polenta e nostra mostarda di ciliegie al Marsala.

GIAMBONIT DE POLASTER

Coscia di pollo disossata e farcita con pancetta e salvia, stufata in burro e Marsala. Con purè di patate e topinambur alla crema.

CARRE' DI AGNELLO

Trancio di carré di agnello al forno, bardato con drogheria e pancetta. Con purè di patate e verdure.

FIGADEI

Polpette di fegato di vitello sullo stecco, nappate con il loro fondo e accomodate su un savarin di polenta.

MILLEFOGLIE DI MANZO

Millefoglie di sottilissime fettine di manzo e pancetta alternate, condite con grana Lodigiano e aromi. Servita con topinambur alla crema.

CASSÖLA DI MAIALE

Opulento bottaggio di vari tagli di maiale e verdure, accuratamente sgrassato. Con polenta.

DESSERT

MILLEFOGLIE ALLA CREMA DIPLOMATICA

Nostra pasta sfoglia e crema diplomatica assemblate al momento.

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

Choux fatti in casa riempiti al momento di crema diplomatica e tuffati in ganache di cioccolato tiepida. Con crema Chantilly e fragola bonbon.

VERMISEI

Vermicelli di purè di castagne profumato alla vaniglia e rum, meringa fatta in casa, crema Chantilly e crumble di cioccolato fondente.

PESCA MELBA

Pesca di Volpedo, nostro gelato tutta panna alla vaniglia, crema Chantilly e passata di lamponi.

STORICO RIBELLE (EX BITTO STORICO)

Superbo formaggio orobico di grande annata con mostarda, miele e frutta fresca.

PIATTI DA PRENOTARE

ORECCHIA D'ELEFANTE ALLA MILANESE (piatto doppio - circa 500 gr.)

Costata di lombo di vitello, massaggiata e non battuta, panata con pangrattato di nostra produzione e frita in burro chiarificato. Con patate fritte a spicchi e carciofi brasati.

PREZZI

Antipasti	€ 30,00
Primi	€ 30,00
Secondi	€ 40,00
Piatto doppio	€ 65,00
Dessert	€ 15,00

Coperto e servizio a persona € 15,00

I prezzi non includono le bevande.