



Pesce

IN TAVOLA

ANTIPASTI

Tartare di polpo scottato con pomodorini ciliegini disidratati,
burro d'Isigny montato alla sarda Humada

€ 18

Finte tagliatelle di seppia marinate,
sesamo nero tostato, gelato al pomodoro e basilico

€ 18

PRIMI

Gnocchi di semolino, asparagi verdi, capesante al beurre blanc
e caviale di aringa affumicato

€ 17

Risotto Tenuta Margherita con bisque di scampi,
il loro carpaccio e pistilli di zafferano di Grosio

€ 18

SECONDI

Rombo, asparagi al sale bilanciato, crema al tuorlo d'uovo e dragoncello

€ 25

Lingotto di baccalà, agretti, spuma tiepida di polenta al saraceno
e crema al latte di fieno al Reggiano Gennari

€ 28

DESSERT

Mousse al fondente Sur del Lago 72% profumata all'arancio

€ 8

Crostata con crema al limone bio e meringa morbida flambata

€ 10

