

## Antipasti

Caponata di melanzane e pere in agrodolce € 32

Il lago si fa in tre € 32

Tartara di trota al mirtillo, coregone affumicato salsa di mele, anguilla marinata al curry con chutney

Astice pescato Canada, mango, vaniglia e basilico € 35

Calamaro cacciarolo con tahina e ceci polverizzati € 32

Sarda croccante con crema di mandorle alla curcuma e finocchietto € 26

Salmone di nostra affumicatura con pane al carbone vegetale € 32

Patè *maison* con cornetto di pan brioche € 32  
e confettura di petali di rose del nostro giardino

## Primi piatti

*La nostra pasta è fatta giornalmente in casa con le farine di Mulino Marino e uova biologiche*

Plin al tartufo nero profumati all'aglio giovane € 32

Tajarin 30 tuorli allo zafferano aquilano con scampi pescati e la loro bisque € 34

Risotto razza 77 al latticello con il persico del Lago Maggiore  
*minimo 2 persone € 30*

Ravioli *tradizione di casa nostra* di Fassone stufato al burro di Beppino Occei e salvia

## **La cucina di Agostino Sala**

*Terra e acqua, tradizionale e contemporanea .*

*Nell'essenza degli elementi c'è il nettare di una cucina divertente e gioiosa,  
che si propone di suscitare emozioni e ricordi.*

*Agostino Sala bilancia materie prime di ricerca e media sugli equilibri: un occhio all'orto, al lago vicino e agli elementi fondati di una cucina creativa che  
interpreta in libertà, senza frontiere e integralismi.*

*Dietro ogni suo piatto ci sono storie di persone autentiche che coltivano, pescano, allevano e che fanno con amore il proprio lavoro*

## Piatti principali

Tartar di tonno rosso *pescato Baleari* € 40

Morone ricciola di profondità allo zafferano aquilano € 42

Gamberi viola di Sardegna con crema di pistacchi e bietola € 45

Tonnato 3.0 € 34

*Fassone piemontese morbido e tiepido*

Piccione al marsala superiore con fichi ed il suo patè € 38

Chateaubriand di Fassone con salsa bernese e verdure  
*per 2 persone € 78*

## Dessert € 16

Meringata al cardamomo e polline con estratto di rosmarino del nostro orto

Zabaglione al marsala con gelato alla vaniglia  
e zuppetta di frutto della passione

Tiramisù cremoso con granita al caffè e panna montata

Semifreddo al caffè con nocciole a salsa al cioccolato e liquirizia

Red carpet *semifreddo al torrone con zuppetta di bietole, arancio e coriandolo*

Sorbetto ai mirtilli di montagna

## La cucina di Agostino Sala

*Terra e acqua, tradizionale e contemporanea .*

*Nell'essenza degli elementi c'è il nettare di una cucina divertente e gioiosa,  
che si propone di suscitare emozioni e ricordi.*

*Agostino Sala bilancia materie prime di ricerca e media sugli equilibri: un occhio all'orto, al lago vicino e agli elementi fondati di una cucina creativa che  
interpreta in libertà, senza frontiere e integralismi.*

*Dietro ogni suo piatto ci sono storie di persone autentiche che coltivano, pescano, allevano e che fanno con amore il proprio lavoro*