



LA CUCINA DELLO CHEF AGOSTINO SALA

Terra ed acqua, tradizione e futuro. Nell'essenza degli elementi c'è il nettare di una cucina divertente e gioiosa che si pone di suscitare emozioni e ricordi.

Agostino Sala bilancia materie prime di eccellenza, medita sugli equilibri; un occhio all'orto, al lago vicino e agli elementi fondamentali, ad una cucina creativa che interpreta in libertà senza frontiere.

Natura e sensibilità sono gli ingredienti fondamentali di ogni piatto.

◆ MENU DEGUSTAZIONE ◆

Tataki di ricciola al sesamo nero
con salsa al miele e zenzero caramellato

Asparagi di Albenga con emulsione di riccio di mare
e uovo morbido di Livornesi

Risotto "Razza 77" mantecato al latticello,
lemon zest con anguilla teriaki

Agnello delle Murge
leggermente affumicato al timo

Sorbetto alla salvia del nostro erbario

Zabaione caldo
con gelato alla vaniglia e frutto della passione

€ 120 a persona

(Il menu è servito all'intero tavolo)

◆ ANTIPASTI ◆

Caponata di melanzane, pere e mandorle
in agrodolce e verdure crude con umami di sesamo
€ 28

Asparagi di Albenga con emulsione di riccio di mare
e uovo morbido di Livornesi
€ 32

Il Lago si fa in tre
Tartare di Salmerino
Coregone affumicato con mirtilli di montagna
Anguilla marinata al curry con chutney di pera Maderna
€ 38

Bianchetti lessati all'olio e limequat con topinambur
€ 38

Tartare di anguilla imperiale con verdure e alga kombu
€ 38

Solo lei
Sashimi Vicciola con caviale
Manzo piemontese alimentato prevalentemente a nocciole
€ 42

◆ i nostri classici ◆

Patè di fegatini, con confettura di rose dell'orto e brioche salata
€ 36

Salmone affumicato al legno di faggio con misticanza in agretto
€ 36

◆ PRIMI PIATTI ◆

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

Risotto “Razza 77” mantecato al latticello,
lemon zest con anguilla teriaki
€ 34 (minimo 2 persone)

Tajarin 30 tuorli allo zafferano aquilano
con scampi e la loro bisque
€ 36

Tortelli alle ortiche
con ricotta, miele e tartufo nero estivo
€ 32

Ravioli di Fassona, tradizione di casa nostra,
al burro di panna acida e salvia
€ 28

◆ PIATTI PRINCIPALI ◆

Dall' acqua

Branzino del Mar Adriatico in zuppeta di miso e alga kombu
€ 42

Scampi del Mar Mediterraneo scottati alla piastra
con sorbetto al tamarindo, olio extravergine di oliva e acqua di mare
€ 45

Dalla terra

Lumache di Briona con semi di coriandolo, crema di piselli e aglio
€ 32

Piccione al Marsala Superiore
con pan brioche, il suo paté e vin cotto di fichi
€ 42

Agnello delle Murge leggermente affumicato al timo
€ 42

Chateaubriand con salsa bernese e verdure
€ 90 (minimo 2 persone)

E TRA I NOSTRI DESSERT...

Soufle alla vaniglia al Grand Marnier

TEMPO DI PREPARAZIONE 45 MINUTI

€ 16 (minimo 2 persone)

—
Vi preghiamo di comunicare le proprie intolleranze e allergie.
Per l'elenco degli allergeni contenuti nelle portate chiedere al personale di sala.
Si informa la gentile clientela che il pesce è da noi sottoposto al congelamento con
abbattitore come richiesto per il trattamento dei pesci crudi, Legge 8-11-2012