

Legenda:



Crostacei



Pesce



Sedano



Soia



Frutta a guscio



Arachidi



Lupini



Uova



Anidride Solforosa



Senape



Latticini



Glutine



Molluschi



Sesamo



Prodotto surgelato all'origine

La lista completa degli allergeni è disponibile al banco.

In caso di intolleranze o allergie, si prega di comunicarle tempestivamente al personale, così da consigliarvi delle valide alternative.

Coperto
2,50€

Birra piccola
4€

Acqua da 0,75l
3€

Birra media
6€

Bibita
4€

Calice di vino
5€

Caffè
2€

Di seguito proponiamo due percorsi enogastronomici volti a valorizzare la selezione di materie prime scelte dallo chef, per assaporare un'esperienza completa, di qualità e dai tempi di attesa ridotti.

In abbinamento è previsto un calice di vino selezionato dalla casa a scelta tra rosso, bianco o spumante.

L' ABBINATA VALTELLINESE

40€

*Brisaola della Valchiavenna artigianale del laboratorio Fazari
con sciatt e misticanza*

Guancetta di vitello con patate in buccia

Soufflé con cuore di cioccolato fondente

IL GUARDIANO DEL FARO

40€

Dadolata di tonno rosso, sale fumè, guacamole e granella di nocciola

Tagliolini freschi con polpa di granceola, la sua bisque e porri stufati

Torta meringata monoporzione con coulis al mango

*Tutti i nostri menù degustazione sono per minimo 2 persone.
Prenotazione vincolata per gruppi superiori alle 8 persone.*

NELL'ATTESA DEGUSTIAMO

Selezione di formaggi caprini e vaccini 14€
con confetture e miele dei campi
(Consigliato per 2 persone)

Trittico di mare (Carpaccio di pesce spada affumicato, salmone fumè e insalata di piovra) 24€
(Consigliato per 2 persone)

Tagliere di salumi misti (Coppa, Brisaola della Valchiavenna, Crudo di Parma e Salame Felino) con gnocco fritto, la nostra insalata russa e cipolline Borettane 20€
(Consigliato per 2 persone)

ANTIPASTI

 **LA PATATA E L'ORTO** 12€
Patata in buccia ripiena con ricotta e pomodorini confit su crema di fagiolini

 **IL BACCALÀ E LA SUA SFOGLIA** 20€
Baccalà mantecato in cialde di pasta croccante

 **IL TONNO ROSSO È SERVITO** 20€
Dadolata di tonno rosso (Prodotto fresco abbattuto a bordo), sale fumè, guacamole e granella di nocciola

 **LA TARTARE DI MANZO** 18€
Tartare di manzo, finocchi ghiaccio e chips di Parmigiano ai fiori di montagna

PRIMI PIATTI



IL FIORE GRATINATO

16€

*Lasagnetta ai fiori di zucca e scamorza
(Attesa 12 minuti)*



LA TRADIZIONE A NOSTRO MODO

20€

*Risotto con filetti di pesce persico
(Minimo per 2 persone – Attesa 20 minuti)*



IL GRANCIO E LA PASTA

18€

*Tagliolini freschi con polpa di granceola, la sua bisque
e porri stufati*



IL RAVIOLO FA GOLA

16€

*Raviolo saraceno ripieno di carne in crema di bitto
e pancetta croccante*

SECONDI PIATTI



LA PESCATRICE E L'ASPARAGO DI MARE

24€

Bocconcini di rana pescatrice spadellati con salicornia



IL FRITTO DEL PESCATORE

24€

Fritto di calamari e gamberi con verdure pastellate



GRIGLIAMOCI SU

30€

*Grigliata mista di pesce: trancio salmone, filetto di branzino o orata,
calamaro, gamberone e scampo
(Minimo per 2 persone)*



LA CARNE IN TRADIZIONE

28€

*Filetto di manzo, taglio di qualità superiore, pezzatura 220gr circa
Modalità di preparazione: alla griglia o al pepe verde o agli asparagi*

L'ASCIA INDIANA

7€ all'etto

*Bistecca di Tomahawk alla griglia con patate al forno
(Consigliato per 2 persone)*

DESSERT 7€

Tiramisù della casa

Crostatina alle noci

Soufflé con cuore di cioccolato fondente

Torta meringata monoporzione con coulis al mango

Semifreddo al frutto della passione

Sorbetto della casa

Si prega cortesemente di informare il personale di servizio per quanto riguarda le allergie o intolleranze, poichè le basi della pasticceria prevedono un alto numero di allergeni. Si ringrazia per la cortese attenzione.