

Menù “Fuori di Zucca”

Pesce persico del Lago Maggiore fritto in pasta kataifi con chutney di zucca in agrodolce

Lake Maggiore perch fried in kataifi pastry with sweet and sour pumpkin chutney

(A)

€ 22,00

Cappuccino di zucca con mousse di gorgonzola e amaretti

Pumpkin cappuccino with gorgonzola mousse and amaretti

(A,B)

€ 15,00

Peperone d'oro (tipo di pasta) ripieno di porcini con salsa di zucca, spuma di formaggio e porri fritti

Peperone d'oro' pasta stuffed with porcini mushrooms, served with pumpkin sauce, cheese foam, and crispy leeks

(A,B,C)

€ 19,00

Petto d'oca cotto a bassa temperatura con salsa al foie gras e tartufo nero, purea di zucca

Slow-cooked goose breast with foie gras and black truffle sauce, served with pumpkin purée

(B)

€ 30,00

Sinfonia di zucca cioccolato e mandorle

Symphony of chocolate pumpkin and almonds

(A,B,D)

€ 9,00

3 portate (persico, primo piatto, dessert) € 45,00

4 portate (antipasto, primo piatto, secondo, dessert) € 65,00

5 Portate €75,00

Valevole unicamente per tutto il tavolo