



Gli Antipasti...

Crudo della Val Vigezzo leggermente affumicato
con melone estivo e ananas

Insalatina di gamberoni, arance e avocado,
salsa cocktail e uova di lompo

Tomino farcito con pere e speck avvolto in pasta
fillo, misticanza e mostarda di arancia e zenzero

Tartare di salmone marinato agli agrumi,
julienne di mele e sedano, citronette al mango
e fragola



I Primi Piatti...

Zuppa di pasta e ceci con cozze e pecorino

Maccheroncini al torchio mantecati al pesto di basilico con crudo di gambero rosso Sicilia e gocce di peperone arrostito

Gnocchetti di ricotta di capra con burro alla rucola, crema di carote all'olio EVO

Ravioli del Plin Piemontesi con frappè di pomodoro cuore di bue su passata di melanzane e spuma di bufala



I Secondi Piatti...

Frittura mista di pesce di lago con zucchine
e i suoi fiori, salsa tartara
sorbetto al limone e salvia

Scottadito di agnello alla griglia con flan
alle verdure e spinaci ,patate chips e salsa
allo yoghurt greco e menta

Sottofiletto di manzo Argentina in crosta di pepe
verde, graten di patate, sauté di champignon
salsa al Barolo

Suprema di branzino in mantello di patate e timo,
salsa al Chardonnay e caponatina
di verdure estive

Menu degustazione del Sottosopra

Benvenuto della cucina ...

Tartare di salmone marinato agli agrumi, julienne di mele e sedano, citronette al mango e fragola



Maccheroncini al torchio mantecati al pesto di basilico con crudo di gambero rosso Sicilia e gocce di peperone arrostito



Suprema di branzino in mantello di patate e timo, salsa al Chardonnay e caponatina di verdure estive



Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia e campari, cedro e menta, mango e rum



Dessert a scelta dalla nostra carta

