



MICHELIN STAR

1[^] STELLA IN OSSOLA

Vi presento...L'ATELIER RESTAURANT

Durante la mia permanenza a Parigi vedevo molte botteghe di Artigiani
esporre questo nome sui loro cartelli:

L'Atelier ...il Laboratorio

Voglio che il nostro Ristorante sia proprio questo:

Continua ricerca rispettando la cultura e le tradizioni alimentari

Un menù che rappresenti l'incontro fra te e la nostra cucina.

in ogni incontro ci si annusa, ci si sorprende, si impara a conoscersi.

Giorgio Bartolucci

La Carta

Entrate calde, fredde e pesce

*“Capesante” di calamaro^(b)
mela verde, liquirizia e jalapeño*

*Lingua, scampo^(c) e zucchine trombetta
burro bianco al prezzemolo*

*Foie Gras d'oca, Il percorso...
pastiglia, torcione, pepita e croccantino*

*Uovo soffiato al tartufo nero estivo
asparago verde, bianco e melissa*

*Carciofo, vitella di montagna
e tè del Lago Maggiore*

Primi piatti : Paste e Risi

*Tortelli alla pappa di pomodoro
gambero viola (c) e Burrata*

*Gemelli di pasta fresca al ragù di capretto
Camembert di bufala, olive nere e favette*

*CarboPaccherOssolano
Bettelmatt, pancetta e prosciutto di Vigizzo*

*Linguine di pasta fresca cotte al Prünent
terra di birra e daikon*

*Risotto alle ortiche di montagna
cozze(b), ricci di mare e asparago di mare*

€ 26

Le Zuppe

*Ramen di Spugnole
tjarin, salsifis e uova di quaglia*

*Crema di pisellini novelli
speck e trota all' estragone*

€ 24

Dal Fuoco ..

*Il Pollo "Ficatum" - Fattoria Cordioli, tartufato sottopelle alla broche
piccoli ortaggi di stagione
(per 2 persone -la preparazione richiede 1 ora di tempo)*

*Chateaubriand tra la griglia e la broche
salsa Bernese
(per 2 persone -la preparazione richiede 50 minuti di tempo)
€ 80*

Dalla Terra ..

*Piccione in crosta di verbena
rabarbaro e foie gras*

*Coniglio alle erbe di montagna e pomodori confit
ceci e melanzane arrostate*

*Contrasto di vitella Vigezzina
filetto ai pinoli e timo selvatico
mini plin di vitellone ai piccoli legumi
€ 38*

Dall'Acqua ..

*Gambero di Mazara(c) e Sogliola(b)
profumo di zenzero e limone verde*

*Cappon Magro(b)secondo me!
€ 38*

I Formaggi dall'Ossola alla Provincia Granda ..

*selezionati dal nostro chef
€ 25*

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

*“Dal mio viaggio a Cuba”: La Canchanchara
grappa lime e miele*

*Soufflé alle fragole di bosco
fava di cacao fermentata, liquirizia e arachidi brinate*

*Cheesecake al cioccolato bianco
cocco, ananas e frutto della passione*

*Sachertorte all'amarena
sorbetto al lampone*

Sorbettando...

€ 16

La Degustazione...
sapori e profumi di montagna

Il Benvenuto all'Atelier

*Carciofo, vitella di montagna
e tè del Lago Maggiore*

*Carbo PaccherOssolano
Bettelmatt, pancetta e prosciutto di Vigizzo*

*Contrasto di vitella Vigezzina
il filetto ai pinoli e timo selvatico
mini plin di vitellone ai piccoli legumi*

Banano, tomino e cugna'

*Sachertorte all'amarena
sorbetto al lampone*

Altimetrie Ossolane

€ 95,00

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00 p.p

4 Calici € 50,00 p.p

5 Calici € 60,00 p.p

Il Vegetariano

Il Benvenuto all'Atelier

*Uovo soffiato al tartufo nero estivo
asparago verde e bianco e melissa*

*Linguine di pasta fresca cotte al Prünent
terra di birra e daikon*

*Fiori di zucca e Bettelmatt'14
zucchine trombetta, pomodori confit e olive taggiasche*

*Cheesecake al cioccolato bianco
cocco, ananas e frutto della passione*

Altimetrie Ossolane

€ 85,00

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00 p.p

4 Calici € 50,00 p.p

5 Calici € 60,00 p.p