

#### 1<sup>^</sup> 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

Semplicemente Zucca... creme brulé, arrostita, soffiata, marinata

Topinambur e scampia, olive croccanti e carciofi barigoule

Cervo, sedano rapa e melograno

Anguilla<sub>(b)</sub> e agrumi, caviale, e pan brioche al cardamomo

Bettelmatt e vitella vigezzina, mirtilli speziati e pera Martin Sec

## Primi piatti : Paste e Risi

Plin di lepre, mele e meringa al peperone arrostito

Tajarin "Rosso" Prunent, Monscera, Porcini e mirtilli

Cannoli di pasta fresca, Ricotta, cime di rapa e gambero rosso(c)

Garganelli allo scalogno, seppie(a) e riccio di mare(a)

Risotto Spugnole e Marsala, verza e ganache di foie gras

€ 30

## Le Zuppe

Nella pagnotta di pane nero, zuppa di cipolle bianche e Bettelmatt "bruciato"

Crema di castagne arrostite, capesante(a) e tartufo invernale

## Dal Fuoco ..

Il Pollo "Ficatum" - Fattoria Greppi ,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 40 minuti di tempo) € 90

#### Dalla Terra ..

Cubo di coda, patate soffici, mela Annurca e bagnetto rosso piemontese

Filetto d'Anatra e pistacchio, zucca, cipolla rossa e polenta

> Pernice rossa e foie gras, sedano rapa e Porcini € 40

## Dall'Acqua ..

Coda di rospo<sub>(b)</sub> e lardo Ossolano, lenticchie rosse e cumino

> Rombo<sub>(b)</sub> al levistico, carciofi e cozze<sub>(b)</sub> € 40

## I Formaggi dall'Ossola alla Provincia Granda ..

selezionati dal nostro Chef

€ 30

#### Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

Soufflé al pistacchio, liquirizia e gelato al fico d'India

> Gianduiotto "Atelier", Vermouth, lampone e caffé

Zuccotto! Croccante al cioccolato e gelato alla barbabietola e ribes

Monte Rosa, castagne, meringa e polline

Sorbettando e frutta...

# La Degustazione... sapori e profumi di montagna

Il Benvenuto all'Atelier

Bettelmatt e vitella vigezzina, mirtilli speziati e pera Martin Sec

Plin di lepre, mele e meringa al peperone arrostito

Cubo di coda, patate soffici, mela Annurca e bagnetto rosso piemontese

Il tomino Antigoriano, verza e cugnà piemontese

Monte Rosa, castagne, meringa e polline

Altimetrie Ossolane

100 €

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

*Uova patate e tartufo* 

Tajarin "Rosso" Prunent, Monscera, Porcini e mirtilli

Nella pagnotta di pane nero, zuppa di cipolle bianche e Bettelmatt "bruciato"

Zuccotto! Croccante al cioccolato e gelato alla barbabietola e ribes

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