



MICHELIN STAR

*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*

*Triglie<sup>(b)</sup> “imbottite” alle olive taggiasche,  
asparagi bianchi e Parmigiano*

*Pissaladière di gamberi<sup>(c)</sup> rossi,  
fonduta di cuore di bue e fragole*

*Battuta di cervo e tacos di polenta,  
tapioca, salsa cren e mele*

*Asparagi, uovo e caffè*

*Foie Gras “in spiaggia”,  
triglia<sup>(b)</sup>, scampi<sup>(c)</sup>, caviale e cicale di mare<sup>(a)</sup>*

€ 27

## ***Primi piatti : Paste e Risi***

*“Ricordi d'infanzia”,  
tortelli all'uovo, bagnetto rosso e polenta*

*Tajarin menta e coriandolo,  
favette, Pecorino e riccio di mare<sup>(a)</sup>*

*Mezzo Pacchero di montagna,  
aglio orsino, Bettelmatt e funghi porcini*

*Risotto “bianco e rosso”,  
barbabietola, radice di prezzemolo e crudo di Vigizzo*

*Spaghettone “grosso” tricolore,  
crescione, San Marzano e Burrata*

€ 30

## ***Le Zuppe***

*Crema di pisellini novelli,  
capesante<sup>(a)</sup>, tartufo estivo e pan brioche ai porcini*

*Fonduta di pomodoro cuore di bue,  
cicale di mare<sup>(c)</sup> e Stracciatella*

€ 27

## **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)*

€ 95

## **Dalla Terra ..**

*Piccione “in due cotture”,  
rabarbaro, salvia e ananas*

*“Il pascolo vigezzino”,  
agnello, capretto ed erbe spontanee*

*Vitella<sup>3</sup>  
animelle, filetto e mondeghili*

€ 40

## **Dall'Acqua ..**

*Spigola<sup>(b)</sup> e olive di Riviera,  
marmellata di pomodori verdi e finocchi confit*

*Capesante<sup>(a)</sup>, Pequillos e fiori di zucca*  
€ 40

***I Formaggi dall'Ossola alla Provincia Granda ..***  
*selezionati dal nostro Chef*

€ 30

**Gran Finale...**  
*...artigianalmente con prodotti freschi*

*Sinfonia di cioccolato,  
amarene alla grappa e gelato variegato*

*Soufflè al limone di Amalfi,  
fragole “Mara de Bois” , meringhette e Campari*

*Cheesecake “Ossolana”,  
Ricotta d'alpeggio, mirtili e gelato alla panna fresca*

*Ravioli croccanti alle pesche e amaretti,  
zenzero e Champagne*

*Sorbettando e frutta...*

€ 18

***La Degustazione...***  
***sapori e profumi di montagna***

*Il Benvenuto all'Atelier*

*Battuta di cervo e tacos di polenta*  
*salsa cren, mele e tapioca*

*“Ricordi d'infanzia”*  
*tortelli all'uovo, bagnetto rosso e polenta*

*“Il pascolo vigezzino”*  
*agnello, capretto ed erbe spontanee*

*Spuma di Mascarpa ossolana*  
*birra, senape e miele*

*Cheesecake “ossolana”*  
*Ricotta d'alpeggio, mirtilli e gelato alla panna fresca*

*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*

*Asparagi, uovo e caffè*

*Mezzo Pacchero di montagna,  
aglio orsino, Bettelmatt e funghi porcini*

*Fiori di zucca ripieni alla caponatina di verdure,  
cuore di bue, ciliegie e Burrata*

*Sinfonia di cioccolato,  
amarene alla grappa e gelato variegato*

*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*