



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

*Carpaccio di Saint Jacques(b)
asparagi bianchi e verdi in doppia cottura,
brodo di spugnole*

Lingua, gambero rosso(b) e pesto di fave

*Cavolfiore, prosciutto di bue
e agrodolce di lamponi*

*Dal Mediterraneo al Giappone
Il tonno(b), il riso e la soia*

*Pastiglia croccante, carciofi ed erbe di campo
foie gras e salsa périgourdine*

€ 22

Primi piatti : Paste e Risi

*Gnocco di Baccalà^(a)
peperone crusco e brodo di melanzane*

*Fusillone
rapa rossa, noci e cervo*

*Tortelli all'italiana
pomodoro, pesto e burrata*

*Linguina al grano arso
accioghe, sgombro^(b) e pane croccante*

*Risotto
zucchine e caviale*

€ 25

Le Zuppe

*Gazpacho al cuore di bue
fragole, storione^(c), zenzero e lemongrass*

Riso, ortiche e crudo di Vigizzo

€ 22

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 50 minuti di tempo)
€ 80*

Dalla Terra ..

*L'Agnello e il Capretto
pinoli, olive, erba cipollina e maggiorana*

*Piccione in doppia cottura
ananas e rabarbaro*

*Manzo, asparago bianco e alga nori
olandese d'ostrica e dragoncello
€ 35*

Dall'Acqua ..

*Astice(b) al fieno fiorito
insalata russa contemporanea*

*Spigola(b) all'acqua di mare
crème brûlée al pomodoro, basilico e fior di latte
€ 38*

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

€ 22

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

*Cioccolato bianco
fragole e Champagne*

*Soufflé al mirtillo di montagna
robiola, vaniglia e latte di mandorla*

*Lingotto piemontese
gelato alla grappa*

*Piña Colada,
popcorn caramellati e gelato al cocco*

Sorbettando...

€ 15

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

Il Benvenuto all'Atelier

*Pastiglia croccante, carciofi ed erbe di campo
foie gras e salsa périgourdine*

*Fusillone
rapa rossa, noci e cervo*

*Manzo, asparago bianco e alga nori
olandese d'ostrica e dragoncello*

Ricotta antigoriana e primizie croccanti

*Lingotto piemontese
gelato alla grappa*

Altimetrie Ossolane

€ 90

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

*Cavolfiore gratinato
fonduta di parmigiano e melanzana affumicata*

La Caprese nel Tortello

*Riso e ortiche
Uovo 64°*

Fragole e Champagne

Altimetrie Ossolane

€ 80,00

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00 p.p

4 Calici € 50,00 p.p

5 Calici € 60,00 p.p