



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

*Lumache croccanti in erbe di montagna,
caviale e salsa Champagne*

*Anatra alla Terza,
coscia, foie gras e petto al tartufo estivo*

*Vitella vigezzina e scampo^(c) di Sicilia,
cappuccino di mare all'anice stellato e pan brioche ai Porcini*

*Uovo soffiato e zucchine Trombetta,
ricotta di Seirass, polenta croccante e caviale di basilico*

*Da Oriente a Occidente...
il Tonno^(b) e l'Ossola*

Primi piatti : Paste e Risi

*Gnocchi ripieni all'uovo,
liquirizia, asparagi e ciccioli*

*Ciambella di pasta fresca come un Ossobuco,
salsa Parmigiano, spuma di riso e gremolada*

*Mezzo Pacchero “Ossolano”,
erbette di campo, cervo e Quarata #Faicheese*

*Tajarin cacio e pepe,
favette, cozze^(b) e ricci di mare^(a)*

*Una Parmigiana di risotto,
San Marzano, caviale di melanzane e spuma di burrata*

€ 28

Le Zuppe

*Canederli Ossolani,
brodo di Spugnole e praline di formaggio
alla paprika*

*Gazpachino di pomodoro e fragole,
gambero rosso^(c) e stracciatella*

€ 25

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)
€ 85*

Dalla Terra ..

*Lombata di coniglio in crosta di pane,
fiori di zucca ripieni e Morilles*

*Piccione!
Rocher di foie gras, coscia croccante e gel di limone*

*Manzetta “del Puliani” alla milanese,
salsa alla “Norma Piemontese”
€ 40*

Dall'Acqua ..

*Sogliola^(b), riso al salto e asparagi,
tartufo estivo e Prataioli*

*Capesante^(b), animelle e Parmigiano,
caviale, vaniglia e sedano rapa
€ 40*

I Formaggi dall'Ossola alla Provincia Granda ..

*selezionati dal nostro Chef
€ 26*

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

*Tarte Tatin,
gelato al fieno di montagna, salsa cannella e arachidi brinate*

*Soufflè al lampone,
sorbetto al basilico, meringa alla liquirizia e salsa alla vaniglia speziata*

*Banana Split,
gelato al caramello salato, cioccolato e nocciole*

*Zabaione “Tradizione e Innovazione”
fragole, basilico e gelato all'alga Spirulina
(min. due persone)*

Sorbettando...

€ 17

La Degustazione...
sapori e profumi di montagna

Il Benvenuto all'Atelier

*Vitella vigezzina e scampo^(b) di Sicilia,
cappuccino di mare all'anice stellato e pan brioche ai Porcini*

*Mezzo Pacchero “Ossolano”
erbette di campo, cervo e Quarata #Faicheese*

*Manzetta “del Puliani” alla milanese,
salsa alla “Norma Piemontese”*

*Blu di Formazza,
mela verde, birra e senape*

*Zabaione “Tradizione e Innovazione”
fragole, basilico e gelato all'alga Spirulina*

Altimetrie Ossolane

€ 95

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

*Gazpacho di pomodoro e fragole,
fiori di zucca ripieni e stracciatella*

*Tajarin cacao e pepe,
favette, pomodori confit e olive nere*

*Uovo soffiato e zucchine Trombetta,
ricotta di Seirass, polenta croccante e caviale di basilico*

*Banana Split,
gelato al caramello salato, cioccolato e nocciole*

Altimetrie Ossolane

€ 90,00

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00 p.p

4 Calici € 50,00 p.p

5 Calici € 60,00 p.p