



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 ed il pesce*

*Cervo, salsifis, ribes e cassis*

*Foie gras e melograno,  
Montebianco di castagne, pan brioche*

*Lumache croccanti, carciofi e topinambur*

*Anguilla<sup>(b)</sup> e scampo<sup>(c)</sup>,  
zucca e mandarino*

*Il baccalà<sup>(c)</sup>  
morro scottato e mantecato, cococha in umido e frisceu*

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

*Spaghettoni di Gragnano,  
burro, limone e caviale*

*Royale di lepre in un plin*

*Cannolo di patate e funghi Porcini,  
capasanta<sup>(b)</sup> e salsa al suo corallo*

*Garganelli allo scalogno,  
cima di rapa, Castelmagno e salsiccia di Bra*

*Risotto acqua di zucca,  
gambero rosso<sup>(c)</sup> e burrata affumicata*

€ 20

## ***Le Zuppe***

*Nella pagnotta di segale...  
...zuppa di cavolo nero e polentine*

*Passatina di ceci,  
polpo<sup>(c)</sup> BBQ e pomodori variegati*

€ 18

## **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)  
€ 70*

## **Dalla Terra ..**

*Piccione e cavolo rosso,  
Sidro e rafano*

*Biancostato di bue grasso al BBQ  
ketchup ai peperoni di Carmagnola e verdure affumicate*

*Filetto di vitello, Bettelmatt e funghi croccanti  
zucca mostardata e radicchio tardivo*

€ 30

## **Dall'Acqua ..**

*Filetto di San Pietro<sup>(b)</sup>  
chutney di verdure, fumetto di finocchio e olive fritte*

*Ventresca di tonno<sup>(c)</sup> al mirin,  
calamaro,<sup>(c)</sup> cavolo e brodo di "Katzubushi"*

€ 32

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

*selezionati dal nostro chef  
€ 18*

## **Gran Finale...**

*...artigianalmente con prodotti freschi*

*“D” come Domodossola...*

*cocco cioccolato e ananas, sorbetto al mango*

*Biancomangiare in Piemonte*

*nocciola, caffè, castagne*

*Le valli e il Williamino...*

*...pera Martin Sec, cremoso alla vaniglia e funghi caramellati*

*Mele in gabbia secondo l'Atelier*

*Sorbettando ...*

€ 12

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

*Il Benvenuto all'Atelier*

*Cervo, salsifis, ribes e cassis*

*Garganelli allo scalogno  
cima di rapa, Castelmagno e salsiccia di Bra*

*Filetto di vitello, Bettelmatt e funghi croccanti  
zucca mostardata e radicchio tardivo*

*Foglia di verza, tomino antigoriano  
e cugna' piemontese*

*“D” come Domodossola...  
cocco cioccolato e ananas,  
sorbetto al mango*

*Altimetrie Ossolane*

€ 75

*Proposta di abbinamento vini*

*3 Calici € 35,00*

*4 Calici € 45,00*

*5 Calici € 55,00*

## *Il Vegetariano*

*Il Benvenuto all'Atelier*

*Soffice di zucca, uovo fritto e aglio nero*

*Tortello Porcini, patate e zafferano  
crumble di semi oleosi*

*Capunet d'inverno  
Bettelmatt e tartufo nero*

*L'autunno nel piatto  
frutta funghi e castagne*

*Altimetrie Ossolane*

€ 65

*Proposta di abbinamento vini*

*2 Calici € 25,00*

*3 Calici € 35,00*

*4 Calici € 45,00*