



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, Pera, Porri e Prunent ...

Foie gras, Potimarron, Pistacchio e gelato all'Alloro

*Morro di Baccalà confit^(c)
Patata dolce, Coriandolo e Platano*

Polenta e Lumache nell' Orto

*Salmone “Fumo e Brace”^(b)
Indivia, Agrumi e Crème Fraiche*

€ 15

Primi piatti : Paste e Risi

*Intenso Mare ...
Spaghettoni, Molluschi, Crumble alle Alghe*

*Plin di Grano Saraceno ripieni al Capriolo,
Funghi e Ginepro*

*Candele di Pasta fresca ripiene di Patate,
Triglie, Olive nere e Pomodori confit*

*Fusilloni d' Alpeggio,
Bettelmatt, Fieno, Lepre e Mirtilli*

*Risotto "Gran Riserva Riso Gallo",
alle Cime di Rapa, Uova e Uova*

€ 15

Le Zuppe

*Nella Pagnotta di Segale
Crema di Castagne e Foie Gras*

Pan cotto, Lardo e Persico^(b)

€ 10

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)*

€ 55

Dalla Terra ..

Piccione, Zucca, Foie Gras e Radice di Prezzemolo,

*Ganascino di Fassona,
Patata Affumicata, Funghi Porcini e Melograno*

*Filetto Iberico di Ghiada,
Frutta secca, Sedano rapa, Caffè e Cardoncelli*

€ 25

Dall'Acqua ..

*Guancetta di Pescatrice e Gamberone Rosso,^(b)
Crudità Invernali, Salsa Arancia e Zenzero*

*Diplomatica di Rombo alle Patate e Mazzancolle,^(b)
Carciofi e Jus di Vitello*

€ 25

I Formaggi dall'Ossola alla provincia Granda ..
selezionati dal Nostro Chef

€ 15

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

*Opera' Nocciola e Caffè,
Gelato al Caramello e Sale Vanigliato*

*Il mio Mont Blanc,
Castagne, Panna e Aceto Balsamico*

Mele Oro e Zafferano

*A tutto Pistacchio ...
Caldo, Freddo, Croccante*

Sorbettando ...

€ 10

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

Il Benvenuto all'Atelier

Cervo, Pera, Porri e Prunent ...

*Fusilloni d' Alpeggio
Bettelmatt, Fieno, Lepre, Mirtilli*

*Ganascino di Fassona
Patata affumicata, Funghi Porcini, Melograno*

Foglia di Castagno e Tomino Antigoriano

*Il mio Mont Blanc...
Castagne, Panna e Aceto Balsamico*

Altimetrie Ossolane

€ 65

Il Vegetariano

Il Benvenuto all'Atelier

Cavolfiore e Miso

*Tortello di Zucca e Parmigiano,
salsa alle Erbe amare e Burro affumicato*

*Pagnottina di Segale ...
Funghi e Bettelmatt*

*Minestrone di Frutta e Verdura
Sorbetto al Lichy*

€ 55