



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*

*“Capesante” di calamaro<sup>(b)</sup>  
mela verde, liquirizia e jalapeño*

*Lingua, scampo<sup>(c)</sup> e zucchine trombetta  
burro bianco al prezzemolo*

*Foie Gras d'oca, Il percorso...  
pastiglia, torcione, pepita e croccantino*

*Uovo soffiato al tartufo nero estivo  
asparago verde, bianco e melissa*

*Carciofo, vitella di montagna  
e tè del Lago Maggiore*

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

*Tortelli alla pappa di pomodoro  
gambero viola (c) e Burrata*

*Gemelli di pasta fresca al ragù di capretto  
Camembert di bufala, olive nere e favette*

*CarboPaccherOssolano  
Bettelmatt, pancetta e prosciutto di Vigizzo*

*Linguine di pasta fresca cotte al Prünent  
terra di birra e daikon*

*Risotto all'aglio orsino  
cozze(b), ricci di mare e asparago di mare*

€ 26

## ***Le Zuppe***

*Ramen di Spugnole  
tjarin, salsifis e uova di quaglia*

*Crema di pisellini novelli  
speck e trota all' estragone*

€ 24

## ***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)  
€ 80*

## ***Dalla Terra ..***

*Piccione in crosta di verbena  
rabarbaro e foie gras*

*Coniglio alle erbe di montagna e pomodori confit  
ceci e melanzane arrostiti*

*Contrasto di vitella Vigezzina  
filetto ai pinoli e timo selvatico  
mini plin di vitellone ai piccoli legumi  
€ 38*

## ***Dall'Acqua ..***

*Gambero di Mazara(c) e Sogliola(b)  
profumo di zenzero e limone verde*

*Cappon Magro(b)secondo me!  
€ 38*

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

*selezionati dal nostro chef  
€ 25*

## **Gran Finale...**

*...artigianalmente con prodotti freschi*

*“Dal mio viaggio a Cuba”: La Canchanchara  
grappa lime e miele*

*Soufflé alle fragole di bosco  
fava di cacao fermentata, liquirizia e arachidi brinate*

*Cheesecake al cioccolato bianco  
cocco, ananas e frutto della passione*

*Sachertorte all'amarena  
sorbetto al lampone*

*Sorbettando...*

€ 16

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

*Il Benvenuto all'Atelier*

*Carciofo, vitella di montagna  
e tè del Lago Maggiore*

*Carbo PaccherOssolano  
Bettelmatt, pancetta e prosciutto di Vigizzo*

*Contrasto di vitella Vigezzina  
il filetto ai pinoli e timo selvatico  
mini plin di vitellone ai piccoli legumi*

*Banano, tomino e cugna'*

*Sachertorte all'amarena  
sorbetto al lampone*

*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*

## *Il Vegetariano*

*Il Benvenuto all'Atelier*

*Uovo soffiato al tartufo nero estivo  
asparago verde e bianco e melissa*

*Linguine di pasta fresca cotte al Prünent  
terra di birra e daikon*

*Fiori di zucca e Bettelmatt'14  
zucchine trombetta, pomodori confit e olive taggiasche*

*Cheesecake al cioccolato bianco  
cocco, ananas e frutto della passione*

*Altimetrie Ossolane*

€ 85,00

*Proposta di abbinamento vini*

*3 Calici € 40,00 p.p*

*4 Calici € 50,00 p.p*

*5 Calici € 60,00 p.p*