

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, Ginepro, Carciofi e Prunent...

*Foie gras,
Mostarda di Zucca, Pan Brioche alle Castagne
Sorbetto al Melograno*

*Morro di Baccala' confit,
Cavolo viola, Praline croccanti*

*La mia Lumaca alla Bourgogne,
Patate e Aglio nero*

*Capperi che Tonno!!
Salsa d'Uovo ai Capperi e Acciughe*

€ 15

Primi piatti: paste e risi

*Plin di Gallina arrosto,
Brodo di Parmigiano e Tartufo invernale*

*Bucatino al ragu' di lepre,
Crema di Funghi e "Scarpetta al lardo"*

*Poverta' apparente:
Gnocco di patate Formazzine, Caviale e Burro affumicato*

*Fusillone di Gragnano,
Riccio, Gambero rosso, Broccolo romanesco*

*Risotto Carnaroli "Gran Riserva Riso Gallo"
Burro acido, Coscette di Rana e Creme fraiche*

€ 15

Le Zuppe

*Nella pagnotta:
Zucca e Bettelmatt*

Pasta e fagioli di lago

€ 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)
€ 45*

Dalla Terra ..

Capriolo, Cioccolato e Zucca..

*Pancia di maialino da latte,
Mele verdi e Gamberi rossi*

*Fassona alla Torinese,
Bagnetto rosso e verde, Radicchio spadone
€ 25*

Dall'Acqua ..

*Gamberone di Sicilia e Lingua di Vitello,
Crema al Topinambur e Funghi Porcini*

*Capesante e Riso al salto,
Salsa Crescenza e Zafferano
€ 25*

I Formaggi dall'Ossola alla provincia Granda ..

*In Cucina con il nostro Chef
€ 14*

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

Pane Burro e Marmellata

La Gallina dalle Uova d'Oro!

Castagne Zafferano e Ricotta

Crescendo di Cioccolato

Sorbettando ...

€ 10

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

Aperitivo

Cervo, Ginepro, Carciofi e Prunent...

*Plin di Gallina arrosto,
Brodo di Parmigiano e Tartufo invernale*

*Fassona alla Torinese,
Bagnetto rosso e verde, Radicchio spadone*

Selezione di Formaggi

Castagne Zafferano e Ricotta

Altimetrie Ossolane

€ 50

Il Vegetariano

Millefoglie di Bufala, Carciofi e Pesto di Basilico

*Bottoni alla Rapa rossa,
Brodetto al Gorgonzola e Porro croccante*

Pagnottina di Segale..Zucca e Bettelmatt

Pere, Miele, Ricotta e Zafferano

Altimetrie Ossolane

€ 40