



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

*Capesante ^(b)e carciofi
tartufo e bietoline*

*Club Sandwich di triglia^(b)
patate di Beura e Bloody Mary*

Zucca, alloro e foie gras

*Cervo e topinambur
funghi e muschio*

*Bonnet di Zola e vitello
salsifis e nocciole*

€ 23

Primi piatti : Paste e Risi

*Spaghettone di pasta fresca "Ajo e Ojo"
riccio di mare (c) e midollo*

*Plin XL alla grappa e Bettelmatt
erbe amare e tartufo nero*

*Un nuovo gnocco ossolano
zucca, spugnole e castagne*

*Gigli all'uovo con ragu' di lepre
zabaione di Porcini e crumble allo scalogno*

*Risotto al sedano rapa
vitello, scampi (c) e mandarino*

€ 26

Le Zuppe

*Crema di castagne, Cardoncelli
e foie gras*

*Nella pagnottina di segale...
zuppa di cipolle dell'orto e Grasso d'Alpe*

€ 23

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)
€ 85*

Dalla Terra ..

*Filetto d'anatra alle pere
fegato, cipolla rossa e vaniglia*

*Guancia di Fassona
patata affumicata, Porcini e melograno*

*Maialino senape e miele
Rosa di Gorizia, Burrata affumicata e Ketchup Piemontese
€ 36*

Dall'Acqua ..

*"La risalita" Salmone selvaggio^(b)
in oliocottura, crème brûlée con sorbetto al finocchietto
tempura di alghe e tartare*

*Gamberoni rossi^(c) e animelle di vitello
crescione di torrente ,verdurine croccanti
€ 38*

I Formaggi dall'Ossola alla Provincia Granda ..

*selezionati dal nostro Chef
€ 22*

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

*Soufflé alle nocciole piemontesi
Gianduia e gelato alle arachidi salate*

*Sentiero di montagna,
castagne, zucca, funghi e gelato al fieno*

*Un tiramisù al lago
margheritine di Stresa, chantilly al Mascarpone e caffè*

*Raviolo croccante agli agrumi
pistacchio e sorbetto al fico d'India*

Sorbettando e frutta...

€ 16

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

Il Benvenuto all'Atelier

*Cervo topinambur
funghi e muschio*

*Plin XL alla grappa e Bettelmatt
erbe amare e midollo*

*Guancia di Fassona
patata affumicata, Porcini e melograno*

*Latticello di capra "Bugliaga Dentro" in pasta brick
e chutney d'ananas*

*Sentiero di montagna
castagne, zucca, funghi e gelato al fieno*

Altimetrie Ossolane

€ 90

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00

4 Calici € 50,00

5 Calici € 60,00

Il Vegetariano

Il Benvenuto all'Atelier

L'uovo in uovo

*Un nuovo gnocco ossolano,
zucca, spugnole e castagne*

*Pagnottina di segale
zuppa di cipolle dell'orto e Bettelmatt "2023"*

*Raviolo croccante agli agrumi,
pistacchio e sorbetto al fico d'India*

Altimetrie Ossolane

€ 80,00

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00 p.p

4 Calici € 50,00 p.p

5 Calici € 60,00 p.p