

I primi piatti

1. Risotto mantecato con asparagi selvatici e salsiccia al Pelaverga
2. Risotto alle Erbette Spontanee
3. Risotto con zafferano, zucchini e ragu' di anatra
4. Risotto con crema di asparagi e crudo di parma
5. Risotto allo champagne e fragole
6. Risotto allo zafferano e tartufo nero
7. Risotto con Burrata di Puglia, Mortadella di Bologna e Pistacchio di Bronte
8. Risotto al Barolo e tartare di salsiccia di brà
9. Risotto al radicchio, noci e crema di tartufo nero
10. Risotto al Serpul e toma fresca di alpeggio
11. Risotto con Fiori di Zucchini, Zafferano e San Daniele
9. Risotto mantecato con melanzana alla parmigiana e pomodoro giallo Confit.
12. Risotto con pesca di Cuneo e basilico di Albenga
13. Risotto con Gamberi Viola mantecato al Franciacorta
14. Risotto con zucchini mantecato al Taleggio
15. Risotto Mantecato al Trento Brut, Mele Golden E Speck Alto Adige IGP
16. Risotto al Castelmagno
17. Risotto Mantecato al Mirtillo di Montagna
18. Risotto mantecato con Limone di Sorrento e tartare di salmone
19. Risotto mantecato alla crema di peperone rosso e ragu' di coniglio
20. Risotto mantecato con pistacchi e gamberi
21. Ravioli artigianali con ragu' di Fassona
22. Tagliatelle di farro bio con funghi porcini
23. Garganelli al ragu' di cervo
24. Fagottino Ripieno alla Nerano. (Zucchini, fiori di Zucchini, Basilico) Pomodori Soleggiati e Burro Composto ai Pinoli
25. Ravioli Tondi con Melanzane e Scamorza di Agerola su Salsa di Pomodoro Giallo dell'Etna
26. Tortelli di grano saraceno al capriolo con ragu' di mele e speck
27. Fiocchetti al Gorgonzola al fior di latte, sedano e noci
28. Ravioli del plin con ragu' di coniglio e julliene di peperoni
29. Fagottini con farcia di speck e fontina al fior di latte e rucola
30. Gnocchetti di Castagne su fonduta di toma delle nostre valli e Funghi Porcini.
31. Fagottino con Branzino, Patate e Lime, olive taggiasche e pomodori soleggiati.
32. Tortello Multicolore ai Crostacei Su Crema di Piselli e Pomodoro Confit
33. Ravioli neri di aragosta al Fior di latte, Zucchini e gamberi
34. Panciotti con Burrata di Puglia al Fior di Latte Mirepoix di Salmone e pomodori secchi
35. Panciotti con capesante e gamberi del mare del nord con Ragù di Polpo
36. Orecchiette con crema di cime di rapa e Vongole veraci
37. Crepes Valdostane Jolye Bergere
38. Crespelle ai funghi porcini
39. Cannelloni alle erbe di collina
40. Le Crepes di Porri di Cervere D.O.P e Tartufo Nero d'Alba