

MENU'

ANTIPASTI

- Vitello tonnato
- Uovo cotto a 65°, zucca e formaggio d'Alpe
- Trota marinata, barbabietola e crema di latte
- Tartare di controfiletto di manzo, patate, tuorlo marinato e crema di caprino.

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta lombarda con spuma di parmigiano
 - Raviolo di magro, burro e salvia
- Risotto con funghi porcini e crema di taleggio
 - Gnocco fatto in casa al ragù di cortile

SECONDI

- Tagliata di manzo, patate roventi e spinaci
- Guancia di maialino, polenta e ribes
 - Salmerino, broccoli e fagiolini
- Cotoletta di sedano rapa, carota e il suo fondo

DESSERT

- Tiramisù
- Panna cotta ai frutti di bosco
- Tartelletta, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia
 - Millefoglie alle mele

ARABELLA
cucina comasca contemporanea