Menù
RISTORANTE

CARTA SERALE

CON PRODOTTI MARCHIO
E PRODUTTORI LOCALI

ANTIPASTI

Tartare di cavallo, biscotto alle olive, confettura di pesca e senape (1,7,10,12)	16€
Selezione di salumi e formaggi a marchio parco del Ticino, cipollina in saor, cracker ai legumi (1,7,12,18)	18€
Uovo in bassa temperatura, funghi porcini, spuma di patata, erba cipollina e pane nero tostato (1,3,7,8,15)	14€
Salsiccia di trota, rafano al miele, sedano rapa in 2 consistenze (4,15)	14€
Caviale di storione allevamento “fantinato” con cipollina in saor, burro, toast e blinis, creme fraiche (per 2 persone) (1,3,4,7,12)	75€ per persona

PRIMI

Risotto al fieno, stracchino del Ticino azienda Rota, polvere di erbe selvatiche e aceto di pere (minimo per 2 persone) 7,12	16€ per persona
Agnolotti ripieni di salsiccia di Bra e porri, mostarda di frutta e consommé di cipolla (1,3,7,10,12)	15€
Gnocchi mantecati agli spinaci, anguilla scottata, latte di mandorla e polvere di rosa canina (1,3,4,8,15)	16€
Pacchero con stracotto di lepre, cacao amaro e gremolada (1,3,7,12,15)	16€

SECONDI

Maiale nostrano in crosta di nocciole e prugne, finocchio allo zafferano, fondo di carne (8,12)	18€
Millefoglie di pasta fillo con crema di zucca, pleurotus, cremoso di blu di bufala azienda Facchi e semi di zucca (1,7,15)	17€
Petto d'anatra, radicchio brasato, marmellata di fichi e aceto e fondo di carne (12)	20€
Trancetto di storione, purè di patate e prezzemolo e porri stufati (4,7,15)	20€

DESSERT

Cioccolato fondente e olio extravergine, sale Maldon e pane caramellato (1)	8€
Flan parisienne con latte di fattoria e salsa di frutti rossi (1,3,7)	8€
Crema di castagne caramellate, cacao, meringa, mele alla cannella (3,7)	8€
Riso e latte, zafferano, miele locale e limone (7)	7€

LE FARINE E I SALUMI CHE UTILIZZIAMO SONO PRODOTTI DALL'AZIENDA AGRICOLA "LA CIRENAICA"

I PRODOTTI CASEARI DI BUFALA SONO PRODOTTI DALL'AZIENDA AGRICOLA "FRATELLI FACCHI"

Slow Food®

Birra imbottiglia "OV" 500 ml	8€
Bibite in vetro	4€
Bibite in lattina	3€
Caffè	2€
Acqua nat/frizz 100ml	2,50€

Coperto 2,50€

Ex Dogana
Restaurant · Snack bar

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Aglio

*Quando riteniamo che la qualità del prodotto congelato sia superiore a quella del prodotto fresco scegliamo di utilizzarlo

Gentile Cliente,
tutti i piatti possono contenere tracce di crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi.

Il pane è di nostra produzione, viene prodotto con farina di grano tenero e contiene glutine.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, siete pregati di chiedere informazioni dettagliate su cibi e bevande al personale di sala.

Siamo a vostra disposizione per accogliervi al meglio.
Grazie.

CARTA DEI

Vini

SPUMANTI

		al calice
Preja extra dry 12%, A.Z. Paolo Ferri, Suno (NO) Piemonte, 12%	23€	6€
Preja Brut metodo classico A.Z. Paolo Ferri, Suno (NO) Piemonte, 12,5%	32€	
Preja pa dose A.Z. Paolo Ferri, Suno (NO) Piemonte, 12,5%	48€	
Franciacorta Saten le vedute A.Z. Le Vedute Rovato (BS) Lombardia, 12,5%	49€	

ROSATI

Nebrose A.Z. Filadora, Mezzomerico (NO) Piemonte, 14%	23€

BIANCHI

		al calice
Lugana A.Z. Fenil boi, Moniga del Garda (BS) Lombardia, 13%	24€	6€
Costa di sera dei tabacchei Erbaluce A.Z.Costa di sera dei tabacchei, Suno (NO) Piemonte, 12,5%	25€	8€
Arneis Monchiero Carbone A.Z. Monchiero carbone, Canale (CN), 13,5%	24€	
Greco di Tufo L'incanto A.Z. Contrada Mito Nusco (AV) Campania, 13%	26€	

ROSSI

Nobilior Nebbiolo A.Z. Filadora, Mezzomerico (NO)Piemonte, 14%	32€	
Ghemme Filadora A.Z.Filadora, Mezzomerico (NO) Piemonte, 13,5%	40€	
Altro Nebbiolo A.Z. Dei Cavallini, Fara (NO) Piemonte, 12%	29€	
Ardita Vespolina A.Z. Dei Cavallini, Fara (NO) Piemonte, 12,5%	28€	8€
Barbera passito A.Z. Terre di Ricaldone, Ricaldone (AL) Piemonte, 14%	23€	6€
Passione assoluta A.Z. Ville di Antane, Senzano (VE) Veneto, 13,5%	25€	
Etna rosso Ripiddu A.Z. Filippo Grasso, Randazzo (CT) Sicilia,14%	25€	

DOLCI

Muffi La Passitaia, Barengo(NV) Novara, 14,5%	70€	*10€*
Malvasia spumante dolce A.Z. Perrini, Piacenza (PC) Emilia Romagna, 6%	22€	
Lègadi Zibibbo A.Z. Colomba Bianca, Mazzara del Vallo (TR) Sicilia, 16,5%	22€	*5€*