

## *ECRUSCO*

*“Non conosco una occupazione migliore del mangiare,  
cioè, del mangiare veramente.  
L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore.  
Lo stomaco  
è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni”*

*Gioacchino Rossini*

Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda delle lavorazioni, possono subire  
abbattimento di temperatura  
secondo direttiva 24111-P del 05/07/2012.  
Il pesce servito nelle Nostre portate è stato  
sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattimento di  
temperature a -18°, così come previsto dalle prescrizioni del  
Reg. CE 853/2004,  
allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che  
provocano allergie  
o intolleranze  
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

## ANTIPASTI

*Royale ai funghi caramellata al sesamo nero,  
caviale di melanzane, funghi in crudità, noci ed erbe*

*Baccalà in guazzetto di cozze al curry,  
porri alla plancia al profumo di ginepro e uva*

*Torcione di foie gras d'anatra alle mandorle,  
chutney di rabarbaro ed uva, insalatina di mele,  
sedano e polvere di senape*

## PRIMI PIATTI

*Ravioli con fondente di cipolla e Castelmagno,  
zucca stufata, olio all'alloro e pepe d'oriente*

*Orzotto con crema di latte e anguilla affumicata,  
molluschi, rafano fresco ed erba cipollina*

*Riso con funghi, erbe  
e ragout di lumachine di terra*

## SECONDI PIATTI

*Composizione di legumi ed ortaggi,  
con vellutata di primizie autunnali, miso e tartufo nero*

*Ombrina arrostita con zucca, fichi e uvetta*

*Pluma di maiale con purea di rape al cassis,  
zucca e piccole patate ai chiodi garofano*

## “Viaggi tra le note...”

*percorsi di degustazione gastronomica di 3 portate  
suggerite dal Nostro chef Pietro  
(min 2 persone)*

### Vegetale

*Royale ai funghi caramellata al sesamo nero,  
caviale di melanzane, funghi in crudità, noci ed erbe*

*Ravioli con fondente di cipolla e Castelmagno,  
zucca stufata, olio all'alloro e pepe d'oriente*

*Composizione di legumi ed ortaggi,  
con vellutata di primizie autunnali, miso e tartufo nero*

*Dessert alla carta*

### Mare

*Baccalà in guazzetto di cozze al curry,  
porri alla plancia al profumo di ginepro e uva*

*Orzotto con crema di latte e anguilla affumicata,  
molluschi, rafano fresco ed erba cipollina*

*Ombrina arrostita con zucca, fichi e uvetta*

*Dessert al cucchiaino*

### Terra

*Torcione di foie gras d'anatra alle mandorle,  
chutney di rabarbaro ed uva, insalatina di mele,  
sedano e polvere di senape*

*Riso con funghi, erbe e  
ragout di lumachine di terra*

*Pluma di maiale con purea di rape al cassis,  
zucca e piccole patate ai chiodi garofano*

*Dessert al cucchiaino*