



Contrada Bricconi

La montagna che Rivive

Abbiamo un unico grande desiderio: che l'unicità del lavoro agricolo che contraddistingue ogni nostra giornata e quella dei contadini, degli artigiani e dei vignaioli che stiamo coinvolgendo, diventi cultura. Il desiderio che diventi cioè un patrimonio per tutti oggi e nel futuro, nel solco di una tradizione che ci interroga di continuo. È questo che ci ha uniti nel pensare che la cucina fosse la strada più preziosa ed appassionante per farlo.

Il menù che vi proponiamo risponde con una certa frequenza alle disponibilità di
prodotti della nostra azienda agricola
e di quella degli agricoltori, artigiani, pescatori coinvolti.

Per questo, oltre che per evitare sprechi e per rendere più sostenibile il lavoro in cucina, abbiamo scelto
di proporvi un unico percorso:
vogliamo condurvi a fare un'esperienza totale del prodotto agricolo che si fa cucina.

In questo modo perseguiamo ancora di più un'idea di cucina che
risponda all'agricoltura e non viceversa.

Il percorso

Flambadou & brodo di mele

Bertagnì

Lardo di coregone

**Uovo & coniglio

Pane & burro di centrifuga

Raviolo di testina, susine & kimchi

Lumachine, siero innesto, burro affumicato & agone

Trota alla brace

Quaglia & salsa Jerk

**Grigia Alpina & mojo

**Formaggi

Gelato all'artemisia

Brioche di noci nere & fiori di castagno

Caramella di siero

**Piatto extra

Euro 130, bevande escluse

**piatto extra prezzo variabile
chiedere al personale di sala

** assaggio dei nostri formaggi a Euro 18

Accompagnamento con 4 vini a Euro 48

Accompagnamento analcolico con 3 bevande Euro 25

Aperitivo
sidro metodo classico Euro 8
vino spumante Euro 9
cocktail Euro 10



Giacomo Perletti
Matteo Trapletti
Giovanni Pizzamiglio
Michele Lazzarini
Mattia Colacicco
Francesca Pizio
Nicola Plebani
Giulio Bonomelli
Lidia Beretta
Davide Cazzani
Claudia Ciotola
Giuseppe Cavadini
Alessia Bosatelli
Monnia Trussardi

