

Antipasti

Cremoso al Foie Gras - 21

Terrina di Foie Gras Mi-Cuit,
gelatina di albicocche, Sauternes Barrejats '96*
Servito con un bicchierino di Sauternes - 25

Faraona in Crepinette - 19

Faraona in crepinette, verdure trifolate
e fondo alla maggiorana*

Tortino di Carciofi - 15

Sformato di carciofi, carciofino croccante
e crema di Fontina Aosta

I nostri laghi e il Carpione - 17

Terrina di lavarello in Carpione con le sue verdure
in gelatina agrodolce

Il piatto Gustoso

Uovo 63,5° - 17

*Uovo di Parisi, crema di topinambur,
tartufo nero, scaglie di Foie Gras
e cialda croccante*

Primi Piatti

Risotto alla Finanziera - 17

Riso Airone, mantecato al burro di fattoria, morehelle
e creste di gallo cotte in casseruola al Porto

Tortelli di Zucca alla Mantovana - 17

fatti a mano ripieni di zucca, amaretti e mostarda,
saltati al burro delle Prealpi ed erbe finì*

Dal Mare al Sacro Monte - 19

Spaghetti monograno Felicetti, crema di burrata,
Ricci di mare e polvere di Bottarga*

Crema di Cavolfiore e Calamaretti Spillo - 17

Vellutata di Cavolfiore, Calamaretti saltati aglio olio
e lamelle di mandorle*

La Specialità

Tagliolini al Volo - 17

*Pasta fresca fatta in casa con il ragù
d'anatra confit, sfumato all'Elixir
e profumo d'arancia**

Secondi Piatti

Sinfonia Rossini - 35

Filetto di Manzo Piemonte con Foie Gras,
Tartufo Nero e bouquet di verdure dell'orto*

Piccione a Modo Mio - 35

Petto arrostito, coscetta frita e coscetta confit

La Cacciagione delle Prealpi - 27

Sella di Cervo cotta come faceva la nonna, con la
salsina ai lamponi e spinaci saltati

La Guancetta Morbida - 25

Guancetta di manzo cotta a lungo,
con il purè di Patate Ratte e la sua salsa di cottura

Sandra del Lago Maggiore - 27

Filetto di Luccioperca arrostito in padella,
con la riduzione di vino rosso, scalogni caramellati*

Un piatto un po' Liberty

Daffy Duck è finito in Padella - 29

*Anatra all'arancia alla maniera del
Borducan, petto laccato,
sigaro di coscia confit e il suo fegato**

Aragostella in guazzetto - 37

Aragostella in salsa di crostacei al limone, Erbaluce
di Caluso, nuvola croccante e Caviale

Sapori Liberty - 90

Percorso degustazione di mare

Per ragioni organizzative il menù viene servito per l'intero tavolo

Scampo arrostito

Scampo in acqua di mare e alga croccante

Astice quasi alla Catalana

Patata al limone, scalogno, sedano e olive taggiasche marinate al moscato

Tortelli Patate e Crostacei

Tortelli fatti in casa ripieni di crema di patate, brodo di crostacei, Gambero rosso Sicilia e Caviale Bajkal

Dal Mare al Sacro Monte

*Spaghetti monograno Felicetti, crema di burrata, Ricci di mare e polvere di Bottarga**

Aragostella in guazzetto

Aragostella in salsa di crostacei al limone, Erbaluce di Caluso, nuvola croccante e Caviale

Biancamela

Tortino alle mele con la Cioccolata bianca

Dessert:

Piatto di formaggi assortiti -16

Dolci -8

Belle Époque - 60

Menù degustazione principalmente a base di Anatra

Per ragioni organizzative il menù viene servito per l'intero tavolo

Cre moso al Foie Gras

Foie Gras, gelatina di albicocche,

*Sauternes Barrejats '96**

Servito con un bicchierino di Sauternes

Uovo Sessantatré Gradi e Mezzo

Uovo di Parisi, crema di topinambur, tartufo nero, scaglie di Foie Gras e cialda croccante

Tagliolini al Volo

*Pasta fresca fatta in casa con il ragù d'anatra confit, sfumato all'elixir e profumo d'arancia**

Daffy Duck è finito in padella

*Anatra all'arancia alla maniera del Borducan, petto laccato, sigaro di coscia confit e il suo fegato**

Tortino del Borducan

Preparato ogni giorno con Cioccolato Fondente Lindt,

Nocciole piemontesi, un goccio dell'originale

Elixir Al Borducan e infine ricoperto di glassa

Per informazioni sugli allergeni, chiedi ai camerieri il menù con tutte le indicazioni.

**Prodotti congelati o surgelati durante la lavorazione o all'origine*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.