



A' LA CARTE

PER INIZIARE

VITELLO, TOPINAMBUR, PATATE 20
ASPARAGI, TOMA DEL MOTTARONE, UOVO 22
CAPESANTE, FINOCCHIO, LIQUIRIZIA 25
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE 22

PRIMI

CARNAROLI, PEPERONE CRUSCO, LIMONE BRUCIATO 19
TORTELLI, BETTELMATT, FOIE GRASS 22
SPAGHETTI MARI E MONTI 20
AGNOLOTTI TRADIZIONALI ALLE TRE CARNI 22

SECONDI

SEDANO RAPA, CIPOLLOTTO, MISO 19
CONIGLIO, PEPERONE, MANDORLE 24
TRIGLIA ALL'ACQUAPAZZA, SALSA OLANDESE 22
VITELLO, BAGNETTO ROSSO, RAFANO 22

PASTICCERIA

GIANDUJA, TOPINAMBUR, NOCCIOLE 12
SOUFFLE' AL FIENO, LAMPONI, GELATO DI PANNA AZIENDA BARAGIOOJ 12
TARTE TATIN, LATTEDI CAPRA, ANICE 10
PANNA COTTA FRUTTA 10

Chef Matteo Monfrinotti

la **DARBIA** LAGO D'ORTA