



MICHELIN STAR

1[^] STELLA IN OSSOLA

Vi presento...L'ATELIER RESTAURANT

Durante la mia permanenza a Parigi vedevo molte botteghe di Artigiani
esporre questo nome sui loro cartelli:

L'Atelier ...il Laboratorio

Voglio che il nostro Ristorante sia proprio questo:

Continua ricerca rispettando la cultura e le tradizioni alimentari

Un menù che rappresenti l'incontro fra te e la nostra cucina.

in ogni incontro ci si annusa, ci si sorprende, si impara a conoscersi.

Giorgio Bartolucci

La Carta

Entrate calde, fredde e pesce

*Carciofi e Bettelmatt 2024,
tartufo invernale e pane croccante*

*Anguilla^(b) e mazzancolle^(a),
pancetta Ossolana, polenta e zucca*

*Cervo nel bosco,
battuto al coltello, in salmì, scottato , marinato al ginepro*

*Baccalà^(a) e bagna cauda,
bananina, potimarron e pil pil*

*Parmigiana di triglia^(b) croccante,
caramello speziato e pomodori confit*

€ 23

Primi piatti : Paste e Risi

*Tortelli di zucca,
mandarino, scampi(a) e tartufo nero*

*Spaghettoni di Gragnano,
colatura di alici, acciuga(b) croccante e bagnetto verde*

*Fusillone alla lepre,
zafferano, Monscera e Porcini*

*Tagliatelle scalogno e cacao,
cime di rapa, Castelmagno e salsiccia di Brà*

*Risotto alle spugnole,
Camembert di bufala e foie gras*

€ 26

Le Zuppe

*Nella pagnottina di segale,
crema di potimarron e Monscera “bruciato”*

*Passatina di ceci,
gamberi(c) e caviale di melanzane*

€ 24

Dal Fuoco ..

*Il Pollo "Ficatum" - Fattoria Greppi ,tartufato sottopelle alla broche,
piccoli ortaggi di stagione
(per 2 persone -la preparazione richiede 1 ora di tempo)*

*Chateaubriand tra la griglia e la broche,
salsa Bernese
(per 2 persone -la preparazione richiede 40 minuti di tempo)
€ 85*

Dalla Terra ..

*Agnello, Pequillos e levistico,
sedano rapa, melograno e ristretto d'agnello*

*Come un Ossobuco,
Guancia di vitella vigezzina, riso e zafferano*

*Filetto d'anatra alle nocciole,
mostarda di zucca, patate di Beura e cavolo rosso
€ 38*

Dall'Acqua ..

*Rombo^(b) al verde ,
coriandolo, erba ostrica e piselli*

*Capesante e calamari ^(b),
mela verde, liquirizia e salsifies
€ 38*

I Formaggi dall'Ossola alla Provincia Granda ..

*selezionati dal nostro Chef
€ 25*

Gran Finale...

...artigianalmente con prodotti freschi

*Soufflé alle pere Martin Sec,
cioccolato fondente, pistacchi brinati e gelato al miele*

*“Cocco di Mamma”,
ananas marinato e gelato al frutto della Passione*

*Il mandarino..
agrumi di Cannero e miele ossolano*

*Zabaione in Ossola (minimo per 2 persone),
polenta soffiata, Madeleine alle castagne e gelato alle more*

Sorbettando e frutta...

€ 16

*La Degustazione...
sapori e profumi di montagna*

Il Benvenuto all'Atelier

*Carciofi e Bettelmat 2024
tartufo invernale e pane croccante*

*Fusillone Lepre
zafferano, Monscera e Porcini*

*Come un Ossobuco
guancia di vitella Vigezzina, riso e patate di Beura*

*Nel Castagno...
il tomino e la cugna' piemontese*

*Il mandarino
agrumi di Cannero e miele Ossolano*

Altimetrie Ossolane

95 €

Proposta di abbinamento vini

3 Calici 40,00 € p.p

4 Calici 50,00 € p.p

5 Calici 60,00 € p.p

Il Vegetariano

Il Benvenuto all'Atelier

*Croccante di pasta ripieno di zucca e castagne,
cappuccino ai funghi porcini*

*Tortelli di zucca,
mandarino, croccante di nocciole e tartufo nero*

*Nella pagnottina di Segale,
potimarron e Monscera "bruciato"*

*Cocco di Mamma,
ananas marinato e gelato al frutto della passione*

Altimetrie Ossolane

€ 85,00

Proposta di abbinamento vini

3 Calici € 40,00 p.p

4 Calici € 50,00 p.p

5 Calici € 60,00 p.p