

Antipasti

Cappesante, rape e dashi

Euro 19.00

Ricciola in ceviche di cavolo rosso

Euro 19.00

Fresca insalata croccante

Euro 16.00

Lumache al Calvados ed erbe

Euro 18.00

Crudo di vitello tonnato alla nocciola

Euro 19.00

La battuta di Fassona piemontese con Tartufo Bianco

Euro 45.00

Primi

Bottoni di fegato di coniglio, chinotto e consommè di lepre

Euro 19.00

Risotto all'aglio di Caraglio e vaniglia del Madagascar

Euro 18.00

Plin al ragù e parmigiano

Euro 18.00

Spaghetti, verde e mare

Euro 20.00

Omaggio a Gualtiero Marchesi

Euro 20.00

I Tajarin del Marcellin al burro di montagna con Tartufo Bianco

Euro 50.00

Secondi

Petto di piccione, salsa al vino rosso e cavolo all'umeboshi

Euro 28.00

Capriolo e ricci di mare

Euro 28.00

Controfiletto di Fassona gratinato all'amaretto

(minimo per due persone)

Euro 29.00

Seppia camouflage

Euro 28.00

Lucioperca, broccoli e limone

Euro 27.00

Uova al tegamino con Tartufo Bianco

Euro 45.00

Mangio formaggio..... Selezione di formaggi direttamente dal nostro tavolo
(quotazione a seconda della scelta)

Ai sensi della normativa vigente segnaliamo che tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni,
sia come ingredienti sia come tracce: la lista allergeni è disponibile su richiesta.

La spettabile clientela è pregata di voler informare il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie.

Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento vogliate avere.

Alcuni prodotti freschi sono trattati da noi termicamente con abbattitore di temperatura per garantire
la conservazione e le caratteristiche organolettiche del prodotto, nel rispetto della normativa sanitaria.

Dessert

È nata la panna cotta

Euro 15.00



Sfera alla barbabietola, lime e rum

Euro 15.00



Cre moso al cioccolato bianco e olio extra vergine, agrumi
e crumble alla fava tonka

Euro 15.00



Mela verde, crescione, camomilla e tè matcha

Euro 14.00



Cappelletti alla gianduia, cocco, porcini e sedano

Euro 15.00

Ai sensi della normativa vigente segnaliamo che tutti i nostri prodotti
possono contenere allergeni, sia come ingredienti sia come tracce:
la lista allergeni è disponibile su richiesta.

La spettabile clientela è pregata di voler informare il personale
di sala di eventuali intolleranze o allergie.