

CENA

Menù degustazione

3 step 35

4 step 42

Nel menù degustazione sono escluse le bevande e i dolci.

ANTIPASTI

Battuta di Fassona con maionese al fondo bruno e neve di midollo (3,) 15

Fassona tartare with brown mayonnaise and marrow snow

Pan brioches con burro e alici al verde (1,4,7,)* 12

Brioche bread with butter and green anchovies

Vitello tonnato alla nostra maniera (3,4,) 14

Veal with tuna sauce our way

Samosa di verdure su crema di verdure di stagione (1,) 12

Vegetable samosa on seasonal vegetable cream

PRIMI

Ravioli ripieni di cervella su fondo bruno (1,3,) 16

Ravioli filled with brains on a brown background

Tajarin castelmagno e limone (1,3,7,) 15

Tajarin castelmagno and lemon

Gnocchi di ricotta con capesante, aglio nero e lardo della Valvaraita (1,7,14) 16

Ricotta gnocchi with scallops, black garlic and Valvaraita lard

Risotto con asparagi e ricotta salata (7,) 15

Risotto with asparagus and salted ricotta

SECONDI

Il nostro piccione con pomodorini confit (0,) 18

Our pigeon with confit cherry tomatoes

Fegato alla veneziana (0,) 18

Venetian liver

Polpo in doppia cottura su crema di mais e pannocchiette (14,)* 20

Double cooked octopus on corn cream and corn cobs

Cotoletta di finocchio (1,3,) 15

Fennel cutlet

Contorno verdure di stagione (0,) 6

Seasonal vegetable side dish

DOLCI

Dolce del giorno (0,) 6

Dessert of the day

Torta di nocciole con ricotta mantecata e croccante fondente (3,7,8,) 7

Hazelnut cake with creamed ricotta and crunchy fondant

Arrosticini di saker (1,3,7,) 7

Saker roasts

Tartare di finocchi, pere, noci e citrus curd (8,) 6

Tartare of fennel, pears, walnuts and citrus curd

La pasta fresca e il pane, compreso quello gluten free,
sono realizzati dalla nostra cucina.

Servizio 2.5