

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

Roast beef al sale con ricotta salata, pomodorini e citronette

(7,) 15

Salted roast beef with salted ricotta, cherry tomatoes and citronette

Hummus al curry con chips di riso soffiato (0,) 10

Curry hummus with puffed rice chips

PRIMI

Ravioli ripieni di baccalà ai nostri pomodori (1,3,7,) 16

Ravioli stuffed with cod and our tomatoes

Tajarin castelmagno e zenzero (1,3,7,) 16

Tajarin castelmagno and ginger

Gnocchi di carote con lardo della Valvaraita e spinacino (1,) 15

Carrot gnocchi with Valvaraita lard and spinach

Risotto con melanzane, timo e limone (7,) 15

Risotto with aubergines, thyme and lemon

SECONDI

Seppie alla pirata (14,)* 18

Pirate style cuttlefish

Pancia di maialino con gel di mela verde e spinacino (0,) 18

Pork belly with green apple gel and spinach

Tataki di Fassona con frutta fresca e salsa piccante (0,) 20

Fassona tataki with fresh fruit and spicy sauce

Il nostro gazpacho (1,) 15

Our gazpacho

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

Millefoglie ai due cioccolati (1,3,7,) 7

Two chocolate millefeuille

Tartare di frutta e verdura con citrus curd (7,) 6

Fruit and vegetable tartare with citrus curd

Tagliere di formaggi (7,) 15

Cheese platter

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

Servizio 2.5