

Per cominciare...

Tartare di *Ricciola e *Salmone, Chutney di Lamponi, Maionese al Lemongrass, Blinis, Caviale 19€

1,3,4,5,6,7,8,9,12

*Capesante in Tempura, Zucca, Pack Choi, Bernese all'Aceto di Lamponi 17€

1,3,5,7,8,12,14

Battuta di Fassona, Maionese all'Aringa Affumicata, Peperone Crusco Cavolo Rosso Marinato 17€

3,4,5,8,12

Patè di Vitello, Pasta Fillo, Bettelmatt, Riduzione al Nebbiolo, Noci Pecan 16€

1,3,4,5,7,8,12

Cipolla Caramellata, Savarin al Reggiano, Crumble alla Salvia 14€

1,7,8

*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine
In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni
Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione, Coperto 3,50€

...I nostri Primi...

Risotto alla Zucca, *Astice, Jus di Vitello e *Crostacei,
Limone Nero (min. 2 pers.) 21€

2, 7, 9, 12

Fregola Mantecata al Nero di Seppia, Pepe Timut, *Polpo,
Katsubushi 17€

1, 4, 7, 9

Ravioli di Bufala, Zabaione Salato, Topinambur,
Speck D'Anatra 16€

1, 3, 7, 8, 9

Tagliolini 30 Tuorli, Ragù di Lepre,
Carciofi alla Scapece 17€

1, 3, 5, 7, 9, 12

Maccheroncini di Riso Ermes, Radicchio Tardivo,
Crema di Patate al Bettelmatt 14€

1, 7, 8, 12

*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine
In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni
Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione, Coperto 3,50€

...I Secondi...

*Seppia Ripiena, Crema di Sedano Rapa, Scarola Ripassata

Polvere di Capperi 20€

1,4,9

Involentino di Rombo, Pancetta Ossolana, Verza, Carciofo,

Limone Candito 23€

1,4,9,12

*Guancia di Vitello CBT, Salsa California, Patata Mantecata

Affumicatura 20€

7,9,12

Suprema di Faraona Laccata al Miele, Salsa BBQ,

Zucca Arrostita 19€

6,7,9,12

Falafel di Lenticchie, Indivia al Balsamico, Olio di Zucca

Yogurt al Sesamo 15€

1,5,7,9,11,12,13

*Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine
In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni
Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione, Coperto 3,50€

...Per concludere in dolcezza

Tortino di Mandorle, *Gelato allo Zafferano,

Riduzione di Braulio 7,5€

1,3,7,8,12

*Semifreddo allo Yuzu e Torroncino, Caramello Salato

e Liquirizia 7,5€

3,7

Bavarese al Mandarino, Cioccolato e

Arachidi Sabbiose 7,5€

3,5,7

Tortino di San Gaudenzio,

Crema alla Vaniglia Bourbon 7,5€

1,3,7,8

Selezione di Formaggi con Calice di vino Dolce 18€

Nel rispetto della legge alcuni prodotti sono preventivamente abbattuti a -18°C all'origine
In caso di allergie chiedere il menù con la segnalazione degli allergeni
Pane, pasta, dessert e gelati sono di nostra produzione, Coperto 3,50€