




MENÙ ALLA CARTA

Strantipasto € 24

La nostra selezione di salumi e formaggi, giardiniera e funghi porcini all'olio,
crema di lardo con crostini di pane nero, miele di montagna,
polenta arrostita e sarda essiccata del lago d'iseo 

“I salumi di selvaggina” € 20

Speck d'anatra affumicato, salame di cervo, speck di cinghiale, mocetta di cervo,
il nostro patè di selvaggina e confetture in abbinamento

Tartare di Fassona *, nocciole IGP Piemonte e verdure croccanti € 18

Uovo poché fritto, fonduta di Preséf, patate alla vaniglia,
erbette e caviale siberiano € 22

Flan di Bettelmatt *, mirtilli e chutney di cachi € 18



Trota affumicata su legno di ciliegio, aceto di lamponi,
ricotta al rafano e sorbetto di barbabietola € 24



Risotto, rane, topinambur e lattuga di mare € 18

Spaghetto di Gragnano, vongole veraci, ricci di mare e bottarga di muggine € 22

Tortelli ripieni di Fassona * su crema di lattuga € 18

Gnocchi di cima di rapa, fonduta di caciocavallo podolico  e
maionese di alici di Cetara  € 20



Coniglio di Carmagnola*, polenta e peperoni € 26

Ricciola alla milanese, agrumi canditi,
chips di patate viola e maionese al cerfoglio € 26

Il filetto di Fassona * e verdure fondenti € 30

Cuore di baccalà Islandese alla mediterranea € 30

Lingua di vitello a bassa temperatura,
gambero di Mazara del Vallo e carote al BBQ € 28

Degustazione di pecorini, frutta fresca e secca € 18

Selezione di formaggi con miele di montagna  e confetture € 18

I nostri formaggi € 3,50 al pezzo

Coperto € 3