




## MENÙ ALLA CARTA

Strantipasto € 26

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 

“Speciale salumi” € 22

Jamon Iberico Bellota, Spalla cotta di Mangalica, Violino d'agnello,  
Ciauscolo di Visso IGP, salsa verde e confetture

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

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

Flan di Toma del Vergante, mirtili e mostarda artigianale € 18

Lucioperca, emulsione di prezzemolo, lamponi e aglio nero € 24



Selezione di caviale



Risotto alle erbe e Storico Ribelle  € 22

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

Tortelli ripieni di Fassona \* su crema di lattuga € 20  
con tartufo nero pregiato € 28

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



Cervo al sottobosco € 32

Ricciola alla milanese, agrumi canditi,  
chips di patate viola e maionese al cerfoglio € 28

Il filetto di Fassona \* e verdure fondenti € 32

Cuore di baccalà Islandese, guazzetto di pomodoro e  
pane croccante alle erbe € 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