

MICHELIN 2024



## MENÙ ALLA CARTA

Anguilla laccata al Barolo,  
giardiniera di frutta e verdure in osmosi, gel di carpione e  
olive verdi "Nocellara" € 24

Uovo poché al carbone vegetale, fonduta di Preséf, patate alla vaniglia,  
erbette e caviale siberiano € 22

Tartare di Fassona \*, nocciole IGP Piemonte e verdure croccanti € 20

Trota affumicata con burrata, salsa di ortiche e crumble di pane alle erbe € 24



Risotto ai peperoni rossi arrostiti, mandorle,  
rabarbaro e speck d'anatra affumicato € 24

Spaghetto di Gragnano, vongole veraci, ricci di mare e bottarga di Orbetello  € 24

Gnocchi di barbabietola, fonduta di caciocavallo podolico  € 22

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



Ricciola alla milanese, limone candito, chips di patate viola e maionese al cerfoglio € 32

Il Glacier 51 al verde € 40

Filetto di Fassona \*, gel di Porto, cipolle di Breme al sale e  
maionese al midollo € 34

Lingua di vitello a bassa temperatura, gamberi rossi di Mazara del Vallo e  
carote al BBQ € 32

Lombatina di agnello alle erbe, ricotta di bufala, melanzane arrostate e camomilla € 30



Degustazione di caviale 10g € 35  
30g € 90

Selezione di formaggi con miele e confetture € 18

Selezione di salumi e giardiniera € 22

Coperto € 3

Acqua di sorgente microfiltrata € 3

Acqua Filette Spirit € 5