

## TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La cucina dello Chef Alessio Rossi interpreta la tradizione con creatività, tecnica e sensibilità contemporanea. Piatti essenziali, eleganti e ricchi di personalità valorizzano la materia prima attraverso una proposta leggera, colorata e autentica. Il recente rinnovamento degli spazi e della nuova immagine del locale accompagna l'esperienza gastronomica in un ambiente sofisticato, dove design, illuminazione e ricerca estetica diventano parte integrante dell'accoglienza.



*Per eventuali allergie e intolleranze richiedere al personale  
la carta con le indicazioni sugli Allergeni.*

Alcuni prodotti possono essere abbattuti o congelati all'origine contrassegnati con \*  
oppure abbattuti direttamente dalla nostra cucina e contrassegnati da (a\*).

## I MENÙ DEGUSTAZIONE

### *“A Mano Libera” dello Chef*

Quattro portate + dolce  
€ 110,00 (bevande escluse)



### *“Dalla Terra all’Acqua”*

Luccio Perca in carpione (a\*), affumicato all’abete e verdure in osmosi

Animelle, ostriche, rabarbaro e consommé di manzo chiarificato

Risotto alle erbe jus di vitello e acetosella

Gyoza di lepre (a\*), brodo di corteccia e lemongrass

Salmerino (a\*) al pino mugo, carote al BBQ e licheni

Cervo al sottobosco\*

Bonnet a modo mio

€ 130,00 (bevande escluse)

Abbinamento 3 calici vini € 40,00

Abbinamento 4 calici vini “riserva” € 80,00

*I menù degustazione vengono  
realizzati per tutto il tavolo.*

## MENÙ ALLA CARTA

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Luccio Perca in carpione (a*) affumicato all'abete e verdure in osmosi        | € 24,00 |
| Terrina di foie gras*, lamponi fermentati e alice (a*) ripiena di castelmagno | € 26,00 |
| Uovo pochè al carbone vegetale, fonduta di presepe e patate alla vaniglia     | € 24,00 |
| Animelle (a*), ostriche, rabarbaro e consommé di manzo chiarificato           | € 26,00 |



|                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pappardelle di fagioli, calamaretti spillo (a*), crema all'aglio dolce e olio all'aneto | € 26,00 |
| Risotto al topinambur, limone e basilico                                                | € 22,00 |
| Spaghetto di Gragnano alle vongole veraci (a*), ricci di mare* e bottarga di Cabras     | € 28,00 |
| Tortelli di fassona (a*), lattuga e aglio nero fermentato                               | € 24,00 |

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Agnello al fieno*, patate, tartufo nero e camomilla                                        | € 34,00 |
| Ricciola alla milanese (a*), agrumi canditi, chips di patate viola e maionese al cerfoglio | € 34,00 |
| Filetto di fassona, midollo (a*) e cipollotto alla cenere                                  | € 34,00 |
| Salmerino (a*) al pino mugo carote al BBQ e licheni                                        | € 30,00 |
| Selezione speciale di formaggi                                                             | € 20,00 |
| Prosciutto crudo mangalica                                                                 | € 26,00 |
| Coperto € 4,00                                                                             |         |
| Acqua Valverde € 3,00                                                                      |         |
| Acqua Filette € 5,00                                                                       |         |

*Per eventuali allergie e intolleranze richiedere al personale  
la carta con le indicazioni sugli Allergeni.*

Alcuni prodotti possono essere abbattuti o congelati all'origine contrassegnati con \*  
oppure abbattuti direttamente dalla nostra cucina e contrassegnati da (a\*).