



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Il vitello e il tonno	€ 22
Capunet con animelle	€ 22
Lingua, ceci e scarola	€ 22
Sgombro, cavolfiore e bergamotto	€ 22
Coniglio in fricasea	€ 22

PRIMI


Risotto, zucca, mandorle e vermuth	€ 20
Agnolotti in due servizi	€ 20
Tajarin, cardi, carne cruda e ricci di mare	€ 20
Spaghetti, scampi e nocciole	€ 22

SECONDI

Sottofiletto di capriolo al vino rosso	€ 32
Germano reale in due cotture	€ 32
Maiale e cime di rapa	€ 32
Merluzzo e funghi	€ 32

DESSERT

Semi e radici	€ 14
Arancia amara	€ 14
Zuppetta di strudel	€ 14
Banana split	€ 14
Selezione di formaggi	€ 17



LE DEGUSTAZIONI

L'ICONICO O DEL TARTUFO* € 65

Carne cruda di manzo fassone

Fonduta d'alpeggio con uovo morbido

Gnocchi di patate, burro al fumo

Sottofiletto di capriolo al vino rosso

Ricotta, cachi e castagne

L'OSTICO O DELL'INNOVAZIONE € 75

Gamberi, broccoli e arachidi

Sgombro, cavolfiore e bergamotto

Capunet con animelle

Tajarin, cardi, carne cruda e ricci di mare

Merluzzo e funghi

Semi e radici

^ * *In stagione è possibile abbinare i piatti con tartufo bianco.
Costo al grammo secondo quotazione di mercato.*

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo e non possono subire variazioni.

In alcuni casi la cucina abbatte di temperatura gli ingredienti per garantire la salubrità.

Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile rivolgersi al personale.