



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, peperoni e ricotta

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.