









Antipasti

- Insalatina invernale:** radicchio tardivo, insalatina trousse, spinacino, belga, sedano, puntarelle, topinambur, finocchio, germogli di piselli, rapanello, cipollotto, rapa rossa, carote, cialda d'amaranto, salsa teriyaki  € 10,00
- Spuma di fonduta,** crumble di pane nero, tuorlo d'uovo panato nel pankò, tartufo nero € 16,00
- Tartare di bue grasso** con salsa al brillat savarin e oxalis fritto  € 18,00
- Cappasanta** brasata, salsa topinambur, erba fungo € 16,00
- Misto mare:** Gamberi multicolore* crudi ed in tempura con gelato al lemongrass, tartare di salmone affumicata in casa con riso venere, caviale siberian  € 20,00
- Assiette di formaggi** (Erbavoglio/Aosta e Francia) con mostarde di frutta e miele  € 16,00
- Il foie gras:**
- Foie gras d'anatra nel torcione,** chutney di mela cotogna e pan brioche € 22,00
- Scaloppa di foie gras d'anatra** alla veneziana, con cipolla bianca stufata, salsa di lamponi € 22,00




Primi Piatti

- Tagliolini*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina), salsa al parmigiano, tartufo nero € 20,00
- Tortellini*** di cappone e funghi porcini sfumati al porto, in brodo dello stesso € 16,00
- Cappellacci*** farciti di ostrica "Tsarskaya" e cappasanta, brodo di salicornia, vongole e pomodorino confit € 20,00
- Tagliatelle*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) al ragù di bue grasso di Moncalvo € 18,00
- Gnocchi di patate di montagna,** farciti di zucca, amaretti, mostarda di frutta, castagne, salsa al parmigiano e croccante alle nocciole € 16,00
- Zuppa di lenticchie,** cotechino e purea di mostarda di frutta  € 16,00

Secondi Piatti con contorno

- Tomahawk** di Manzetta Prussiana, ai ferri (800/1000gr) € 50,00
- Carrè di cervo** marinato alle spezie (cumino, coriandolo, ginepro, cannella ) € 30,00
chiodi di garofano) cotto a bassa temperatura, cipolla di Tropea cotta nel porto,
semi di cirmolo
- Sella d'agnello**, salsa rapa pickles, crosnes, caprino  € 23,00
- Piccione**, petto cotto a bassa temperatura, coscia fritta nel panko, salsa di mela € 23,00
cotta nel passito e marzapane, salsa di melograno
- Variazione del maialino**, costolette con verza croccante, pancia con salsa di € 23,00
topinambur al carbone vegetale affumicato, guancia brasata al vino
- Guance di manzo** brasate, crema di ceci e castagne € 23,00
- Animelle di vitello** panate nel panko, salsa di fondo bruno e sedano stufato al prosecco € 20,00
- Baccalà mantecato**, crema di peperone, papillotte di polenta al carbone vegetale  € 25,00

Dessert € 9,00

- Il Monte Bianco** del "Pierre Alexis 1877": pan di spagna ai marroni, bagna al rhum, crema
pasticcera al cioccolato, crumble alle nocciole, ganache al cioccolato bianco e vaniglia, gelato alle
castagne e meringhe
- Tortino al cioccolato** con cuore di crema alla vaniglia, gelato alla vaniglia, crumble alla
nocciole (circa 10 minuti di cottura)
- Bavarese alla banana e vaniglia**, crumble ai pistacchi, sorbetto al frutto della passione, salsa al
cioccolato, corallo al cacao, banana caramellata 
- Spumone di torrone**, salsa di lamponi e mirtilli calda 
- Ananas in osmosi ai pepi e zenzero**, gelato e granella al cocco, sorbetto all'ananas e meringhetta al
limone lime e arancia 



prodotti senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)

Coperto e il nostro pane* fatto in casa €3,00 -

Acqua Microfiltrata €3,00 Acqua Lurisia naturale e gasata €3,50

Caffè €2,50