










Antipasti

Insalatina Rapunzel erbe (senape verde e rossa, finocchietto, citronella, nasturzio, quadrifoglio, camomilla, erba limoncina, acetella rossa, lavanda, basilico, oxsalis rosso), fiori eduli, fiocchi di tonnetto striato essiccato e affumicato "Katsuobushi",  salsa teriyaki	€ 10,00
Tartare di fassona , lumaca e il suo caviale, fondo di vitello, aria di aglio orsino 	€ 18,00
Mousse di faraona con tartufo nero, salsa di mela al calvados 	€ 18,00
Tartare di trota salmonata* , marinata ai fiori di montagna, riso venere, granatina di acqua affumicata, wasaby 	€ 16,00
Cappasanta* brasata , salsa di topinambur, pancetta affumicata croccante 	€ 16,00
Assiette di formaggi (Erbavoglio/Aosta) con mostarda di frutta e miele 	€ 16,00

Primi Piatti








Tagliolini* (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) ragù di coniglio alle erbe fini , funghi finferli, tartufo nero 	€ 18,00
Spaghettono monograno "Felicetti" , aglio nero, burrata, granseola  (12 min cott)	€ 25,00
Tortelli* (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) di baccalà mantecato , salsa di carapace di scampo, pomodori confit, piselli	€ 16,00
Cappellacci* (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) ripieni di burrata , salsa di bietine, cime di broccolo selvatico, colatura di alici e briciole di pane tostato	€ 16,00
Gnocchi di patate , burro alle erbe fini, fonduta di fontina, funghi pleuretus 	€ 16,00









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

* per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

Secondi Piatti

Filetto di manzo Irlandese alle erbe fini 	€ 35,00
Costolette di cervo , gnocchi di mela granny smith, gnocco di sanguinaccio al calvados e maggiorana, crumble al cioccolato e peperoncino 	€ 30,00
Piccione marinato alla fava di cacao e anice stellato , le cosce alla senape panate ai semi di girasole e panko, pera, spuma di fiori di sambuco 	€ 25,00
Guance di maialino brasate al vino , scampo, riduzione di porto	€ 23,00
Sella d'agnello , il suo jus, radice di scorzonera, polvere di cozze 	€ 23,00
Tonno tataki , salsa teriyaki , crema di carote al cardamomo, wasaby 	€ 25,00
Patate grenaille al forno  € 5,00 Verdura di stagione  € 8,00	

Dessert € 9,00

Crema carbonizzata (crème brûlée, carbone vegetale e sciroppo d'acero, lime, liquirizia) 	
Tortino al cioccolato con cuore di crema alla vaniglia, gelato alla lavanda, crumble alla nocciola (circa 10 minuti di cottura)	
Spuma di latte di capra , gelato al cassis, cioccolato blond dulcey,  crumble alla nocciola	
Ananas in osmosi ai pepi e zenzero , menta, gelato al cocco, sorbetto all'ananas, meringa 	
Semifreddo al mango , salsa al cioccolato 	
Rivisitazione della cassata siciliana , cioccolato al ginepro 	
Coppa di frutti di bosco e fragole con gelato del giorno (i gelati sono di nostra produzione) 	

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

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

Caffè €2,50