






Antipasti







- Latina 11/19** (songino, riccia, acetosa, topinambur, puntarelle, pane salato, hummus, quinoa, zucca arrosto, verza) citronette  € 12,00
- Ma cauda tradizionale** (peperone, topinambur, cipolla al forno, barbabietola, patate viola, verza, sedano, finocchi, cardi)  € 16,00
- Peperone corno** farcito di baccalà mantecato, polenta fritta € 16,00
- Polenta tartare**, mosto cotto, neve di rafano, chips d'autunno  € 18,00
- Polenta di fontina dop 12 mesi**, uovo croccante, tartufo bianco
e farina di segale € 20,00

Primi Piatti



- Pasta di semola di grano duro con olio di semi di girasole*** siero affumicato, caviale d'aringa, erba cipollina, salicornia € 16,00
- Pasta di semola di grano duro con olio di semi di girasole*** barbabietola, polvere di rosmarino, lardo pestato € 16,00
- Pasta di semola di grano duro con olio di semi di girasole*** ai tre arrosti, crema di pomodoro, tartufo bianco € 22,00
- Pasta di semola di grano duro con olio di semi di girasole*** mantecato con burro alla calendula e erbe aromatiche, coratelle, cavolfiori secchi  € 16,00
- Pasta di semola di grano duro con olio di semi di girasole*** d'autunno (broccolo selvatico, cavolo nero, carota, sedano, zucca, cavolfiore, legumi)  € 14,00

per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alc

Secondi Piatti

nahawh irlandese dry aged , patate wedge, broccolo selvatico, a bbq (1 kg circa) 	€ 60,00
tra barberie all'arancia , misticanza, dressing al Martini	€ 23,00
a di cervo , salsa cacao, capunet di sanguinaccio, chutney di frutta rdura 	€ 25,00
a d'agnello alla birra scura , rapa, scalogni e topinambur 	€ 23,00
edo d'anguilla affumicata , verdure fermentate e il suo brodo 	€ 25,00
ticale di fontina selezionata da Stefano Lunardi (Erbavoglio – Aosta)	€ 10,00
iette di formaggi (Erbavoglio- Aosta) con mostarde di frutta e miele	€ 16,00
ate al forno  € 5,00 Verdura di stagione  € 8,00	

Dessert € 9,00

isitazione del Monte Bianco – Mousse di castagne, namelaka di cioccolato nco, tegola di meringa, spugna alla vaniglia, castagne confit, polvere di yogurt, ito al fior di latte	
esta nera - Tortino al cioccolato cuore di crema inglese alla ciliegia, gelato al kir rmorizzato all'amarena , terra di cioccolato (circa 10 minuti di cottura)	
te tatin – Mela al caramello, dulce de leche, gelato alla vaniglia  , crumble di nocciole	
arese – Bavarese allo zabaione, financier, sorbetto ai cachi, corallo al cacao	
tta – Ananas in osmosi ai 5 pepi, culis di passion fruit, perle di lamponi, sorbetto al cocco 	

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