










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
- Assiette di affettati e formaggi** (Erbavoglio) **della Valle d'Aosta** con mostarda di frutta e miele  € 16,00
- Vitello tonnato** con salsa Monferrina  € 16,00
- Tartare di fassona**, gel d'uovo affumicato, pomodoro trasparente, spuma di burrata al limone e lime, caviale beluga  € 18,00
- Crudité di mazzancolle,* gambero* scampo***, spuma d'uovo alla colatura di alici, chips al nero di seppia, dressing allo zafferano  € 18,00
- Tartare di salmone*** marinato ai fiori di montagna, riso venere, sorbetto al lime  € 16,00
- Cappasanta* brasata**, spuma di parmigiano, nero di seppia, arancia, pistacchio  € 16,00

Primi Piatti






- Tagliolini*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) **ragù di coniglio alle erbe fini**, funghi porcini, tartufo nero  € 18,00
- Spaghettono monograno "Felicetti"** risottato alla bisque di scampo, burrata, pistacchio di Bronte, tartare di gambero*, caviale malossol  (12 min cott) € 22,00
- Cappellacci*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) all'acqua di pomodoro, salsa di burrata, pomodori confit, basilico fritto € 16,00
- Cappellacci* trasparenti**, liquido d'arancia, petto d'anatra marinato alla soia, pomodorino confit, jus di vitello € 16,00
- Gnocchi di patate al nero di seppia**, salsa di carapace di scampo, seppie € 16,00

* 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
Petto d'anatra, salsa di sedano rapa, nocciola, umeboshi 	€ 23,00
Guance di manzo brasate al vino, polenta abbrustolita	€ 23,00
Pastrami (punta di petto di manzo), jacket potatoes, insalata coleslaw 	€ 25,00
Controfiletto e filetto d'agnello brasati con la sua pancetta, salsa di prugne "Ramassin", formaggio di capra 	
Sella di maialino, terrina di polenta e pomodori al forno, cavolo cappuccio stufato 	€ 23,00
Filetto di tonno*, brodo dashi, funghi shitake, alga kombu, harusame 	€ 25,00
Patate grenaille al forno  € 5,00 Verdura di stagione 	€ 8,00

Dessert € 9,00

Crème brûlée al pistacchio con mele alla vaniglia 	
Tortino al cioccolato con cuore di crema alla vaniglia, gelato al lampone, crumble alla nocciola (circa 10 minuti di cottura)	
Sbrisolona, gelato al torrone, panna montata zabaione al moscato	
Ananas in osmosi ai pepi e zenzero, menta, gelato al cocco, sorbetto all'ananas, meringa 	
Rivisitazione della cassata siciliana, cioccolato tiepido al ginepro 	
Crema inglese con frutti i bosco, panna montata e meringhe 	
Gelato del giorno (di nostra produzione)  € 6,00	

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

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

Caffè €2,50



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