



















## Antipasti

- Insalatina 1/20** (trousse, radicchio tardivo, microsogino, mini carotine, crescione di ruscello, nasturzio, erba oliva, finocchietto, acetella, erba limoncina, shiso, oxalis, stellaria, menta), limone salato, cialda d'amaranto, katsobushi, salsa teriyaki  € 12,00
- Tartare di vitello valdostano**, verdure pickles, gel di olive, polvere di yogurt  € 18,00
- Fonduta di fontina dop 12 mesi**, uovo croccante, verdure invernali, cialda di segale, tartufo nero € 20,00
- Cappasanta\* brasata**, sidro di mele, nocciola, cipollina  € 18,00
- Gamberoni\* di Mazzara del Vallo in tempura**, humus di ceci, erbe aromatiche, limone salato  € 18,00
- Assoluto di mela granny smith**, purea di cavolfiore, caviale amur kaluga(10gr)  € 25,00
- Torchon di foie gras d'anatra speziato**, olivello spinoso, riduzione di porto,  pain brioche € 20,00



## Primi Piatti

- Tagliolini\*** (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina), estratto di pomodoro camone, baccalà e basilico  € 18,00
- Rigatoni "Felicetti" (Senatore Cappelli)** mantecati in dashi di porcini, ragù di fegatini, pancetta croccante  € 17,00
- Ravioli ripieni di tuorlo\***, crema al Reggiano, tartufo nero € 18,00
- Risotto, crocchetta di coda di vitello**, salsa vaccinara  (min 2 persone) € 18,00
- Gnocchi al ragù di coniglio**, pomodori semidry, olive taggiasche  € 18,00
- Zuppa di carciofi e ricotta**, maggiorana e fiori eduli  € 16,00

## Secondi Piatti

<b>Tomahawk di manzetta valdostana</b> , insalata coleslaw, jacked potatoes salsa bbq (700-800gr circa) 	€ 45,00
<b>Pie di stracotto di cervo</b> , purea di verza, salsa di funghi spugnole, patate alla grappa	€ 26,00
<b>Stinco di vitello alla birra Guinness sfilacciato</b> , indivia brasata, aria di lime	€ 24,00
<b>Carrè di maialino affumicato</b> , salsa dolceforte ai peperoni, broccolo selvatico 	€ 25,00
<b>Carrè d'agnello</b> , scorzonera, crumble di castagne, infuso di latte e fieno 	€ 25,00
<b>Rana pescatrice marinata al miso</b> , carciofi arrosto, purea di sedano rapa 	€ 25,00
<b>Verticale di fontina</b> selezionata da Stefano Lunardi (Erbavoglio Aosta) 	€ 12,00
<b>Assiette di formaggi</b> (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele 	€ 16,00
<b>Patate di Gressoney</b>  € 5,00	

## Dessert € 10,00

<b>Strudel</b> – Strudel di pasta fillo, crema pasticcera, agrumi, crumble, gelato al cioccolato (circa 10 minuti di cottura)	
<b>Tortino al cioccolato</b> 72% cuore di crème brulée alla lavanda, crumble alla grue di cacao e gelato ai 5 pepi e zenzero (circa 10 minuti di cottura)	
<b>Cremoso</b> – Mousse ai frutti di bosco, pudding al cacao, ganache al cioccolato bianco, crumble alle mandorle, meringa all'italiana, frutti rossi	
<b>La Pomme</b> – Ganache di mela fuji, terra di cioccolato, sassi edibili, dulce de leche	
<b>Bavarese</b> – Bavarese al mango, cioccolato, gelato al cioccolato e rhum, crumble al pistacchio 	
<b>Frutta</b> – Melone invernale, in osmosi, agli agrumi e menta, sorbetto all'arancia, sorbetto all'ananas, meringa	
<b>Gelato del giorno</b>  € 6,00	