


















## Antipasti

- Insalatina 1/20** (trousse, radicchio tardivo, microsogno, 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 manzo** chips invernali, neve di aglio nero fermentato, gel di tuorlo all'olio di noce, scalogno pickles  € 18,00
- Fonduta di fontina dop 12 mesi**, uovo croccante, verdure invernali, cialda di segale, tartufo nero € 20,00
- Animelle di vitello panate e fritte**, losanghe di sedano sfumate al prosecco, taccole € 18,00
- Cappasanta\* brasata**, in "Paella", chorizo (brunoise di peperoni e carote bisque allo zafferano)  € 18,00
- Tartare di Gambero\* di Mazzara del Vallo**, brunoise di sedano mela, maionese di passion fruit, salsa papaya al tabasco  € 18,00
- 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), granchio reale e gambero, estratto di salicornia, crema di burrata, foglia d'ostrica  € 25,00
- Tagliatelle\*** mantecate in brodo di porcini secchi, ragù di fegatini, pancetta croccante, salvia fritta  € 17,00
- Tortellini di capriolo\***, consommè al marsala, piccoli frutti di bosco essiccati € 17,00
- Gnocchi al ragù di coniglio e tartufo nero**  € 18,00
- Zuppa di legumi di stagione** e cavolo nero, fontina  e crostini di pane nero € 16,00

## Secondi Piatti

- Filetto di manzo**, salsa Perigordine, sedano rapa panato, patate cerise di Gressoney  € 35,00
- Pie di stracotto di cervo e verza**, salsa di funghi spugnole, crema di cavolo rapa, patate ratte € 26,00
- Stinco di vitello alla birra Guinness, sfilacciato**, gel di topinambur brasato, verza stufata  € 24,00
- Carrè di maialino affumicato**, salsa dolceforte ai peperoni, broccolo selvatico  € 25,00
- Sella d'agnello**, yogurt al limone combava, crema di barbabietola, carciofo  € 25,00
- Trancio di baccalà\***, crema di ceci al rosmarino, peperone crusco  € 26,00
- Verticale di fontina** selezionata da Stefano Lunardi (Erbavoglio Aosta)  € 12,00
- Assiette di formaggi** (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele  € 16,00
- Patate di Gressoney**  € 5,00

## Dessert € 9,00

- Strudel** – Strudel di pasta fillo, crema pasticcera al gianduia, mirtilli, crumble alla cannella e sorbetto ai frutti rossi (circa 10 minuti di cottura)
- Tortino al cioccolato** 72% cuore di crème brulée alla lavanda, crumble alla grue di cacao e gelato ai 5 pepi e zenzero (circa 10 minuti di cottura)
- Cre moso** – Pasta bretone al caffè, mousse di zabaione al marsala, pudding al cioccolato, crema di nocciola, mousse di mandorle, biscotto, meringa all'italiana, gelato allo yogurt e crumble alle nocciole
- La Pomme** – Ganache di mela fuji, terra di cioccolato, sassi edibili, dulce de leche
- Bavarese** – Bavarese al mango, cioccolato, gelato al cioccolato e rhum, crumble al pistacchio 
- Frutta** – Melone invernale, in osmosi, agli agrumi e menta, coulis di passion fruit, sorbetto all'arancia, gelato fior di latte alla vaniglia, meringa