








Antipasti

Insalatina invernale: insalatina rampunzel, spinacino, sedano, puntarelle, topinambur, finocchio, germogli di piselli, rapanello, rapa rossa, carote, cialda d'amaranto, salsa teriyaki 	€ 10,00
Spuma di fonduta, crumble di pane nero, tuorlo d'uovo panato, tartufo nero	€ 16,00
Tartare di fassona, salsa brillat savarin e scorzonera 	€ 18,00
Animelle di vitello panate, fondo di vitello, sedano stufato al prosecco, porcino fritto	€ 20,00
Cappasanta brasata, salsa topinambur, fiori e germogli 	€ 16,00
Crudità di mare: gamberi*, tartare di tonno* e caviale tobiko verde/wasaby, carpaccio di ricciola*, gel di limone, carpaccio di baccalà* marinato 	€ 25,00
Assiette di formaggi (Erbavoglio/Aosta) con mostarda di frutta e miele 	€ 16,00
Scaloppa di foie gras d'oca salsa lampone, cipolla, mela	€ 25,00

Primi Piatti







Tagliolini* salsa al parmigiano, tartufo nero di Norcia	€ 22,00
Tortellini* di arrosto di vitello, salsa di erbe e spuma di parmigiano	€ 16,00
Cappellacci* ricotta affumicata, estratto di pomodorino confit, biscotto di pancetta affumicata, basilico fritto	€ 16,00
Spaghettono monograno "Felicetti", fonduta di burrata, tartare di gambero* di Mazzara del Vallo, pistacchio di Bronte, caviale Malossol 	€ 20,00
Gnocchi di patate di montagna, farciti di zucca, amaretti, mostarda di frutta, castagne, salsa al parmigiano e croccante alle nocciole	€ 16,00
Zuppa Pierre  (cavolo verza, cavolo nero toscano, porri, scalogno, pane nero, brodo, fontina) gratinata in forno	€ 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



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


Secondi Piatti


Filetto di manzo alle erbe fini 	€ 35,00
Tomahawk d'agnello Norvegia , salsa barbabietola pickles, caprino 	€ 30,00
Carrè di cervo marinato alle spezie (cumino, coriandolo, ginepro, cannella chiodi di garofano) cotto a bassa temperatura, cavolo viola, robiola ai tre lattini e pasta di rafano 	€ 30,00
Petto di piccione , coscia fritta nel panko, carota, nocciola, melograno	€ 23,00
Variazione del maialino , costolette con verza croccante, pancia con salsa di topinambur affumicato, guancia brasata al vino 	€ 23,00
Trippa di vitello in umido, fagioli borlotti 	€ 20,00
Guance di manzo brasate, lenticchie, olio vanigliato	€ 23,00
Baccalà mantecato , crema di peperone, papillotte di polenta al carbone vegetale 	€ 25,00
Patate grenaille al forno € 5,00 Verdura di stagione € 8,00	


Dessert € 9,00

Sensazioni agli agrumi e cioccolato: biscotto sacher, marmellata di albicocche, crema pasticcera al cioccolato 80%, scorze di agrumi, crumble gli agrumi, ganache al cioccolato 70%, pasta sfoglia, schiuma di cioccolato bianco alla vaniglia, salsa all'arancia

Tortino al cioccolato con cuore di crema alla vaniglia, gelato alla vaniglia, crumble alla nocciola (circa 10 minuti di cottura)

Bavarese al mango, vaniglia e lime, crumble ai pistacchi, gelato e crema al rhum, salsa al cioccolato affumicato, corallo al cacao 

Spumone di castagne, mele flambate al genepy 

Ananas in osmosi ai pepi (java, sichuan, pepe di montagna della Tasmania), **zenzero e menta**, gelato e granella al cocco, sorbetto all'ananas e meringhetta, kiwi assoluto 

Coperto e il nostro pane* fatto in casa €3,00 - **Acqua Microfiltrata** €3,00 **Acqua Lurisia naturale e gasata** €3,50 - **Caffè** €2,50