















Antipasti

- Insalatina 12/19** (trousse, radicchio tardivo, microsogino, carciofi, puntarelle, crescione di ruscello, limone salato, ricotta), dressing alla senape  € 12,00
- Tartare di bue grasso di Moncalvo**, chips d'autunno, gel di ginepro, sambuco, rafano e dragoncello  € 18,00
- Fonduta di fontina dop 12 mesi**, uovo croccante, verdure invernali, cialda di segale, tartufo nero € 20,00
- Galantina di cappono di Bresse**, cardoncelli, purea di pastinaca caramellata al miele  € 25,00
- Cappasanta brasata**, topinambur  € 18,00
- Gamberi * di Mazzara del Vallo**, cotti nel torchon, caviale di aringa, Insalatina di sedano mela, portulaca, gel di papaya al tabasco  € 20,00
- 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, estratto di salicornia, crema di burrata, foglia d'ostrica € 25,00
- Spaghettone**, estratto di verza, caldarroste, bagna cauda € 16,00
- Tortellini di capriolo***, consommè al marsala, piccoli frutti di bosco essiccati € 17,00
- Gnocchi al ragù di bue grasso di Moncalvo**, gessato di pecora della Val d'Ayas € 17,00
- Riso, burro al pino mugo**, trota affumicata, limone salato  € 18,00
(minimo 2 persone)
- Zuppa d'inverno** (castagne, topinambur, sedano rapa, porri, cardi cavolfiori), fontina  e crostini di pane nero € 16,00

Secondi Piatti

- Sottofiletto di bue grasso di Moncalvo** laccato alla melassa di barbabietola, € 28,00
crosnes 
- Crepinette di cervo**, gratin di cardi e salsa di spugnole  € 26,00
- Guance di manzo al sidro**, purea di mele e rosmarino, verza scottata € 25,00
polenta fritta 
- Carrè di maialino**, pak choi, salsa dolceforte ai peperoni  € 25,00
- Piccione**, il suo petto brasato, le cosce farcite con i suoi fegatini, panate € 30,00
nelle nocciole, salsa di nocciole, scorzonera brasata
- Fritto di baccalà* e carciofi in pastella di ceci**, aioli allo zafferano € 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 Verdura di stagione  € 8,00

Dessert € 9,00

- Cheesecake** – Cheesecake alla ricotta di Pienza, robiola ai tre latti, passion fruit, pane nero aromatizzato al lime, frutti rossi
- Tortino al cioccolato** cuore di crème brulée alla papaya, crumble alla grue di cacao e gelato al kiwi (circa 10 minuti di cottura)
- Cre moso** – Pasta bretone al caffè, mousse di crema, pudding al cioccolato, crema di pistacchio e nocciola, lingua di gatto, 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 affumicato e rhum, crumble al pistacchio 
- Frutta** – Ananas in osmosi ai 5 pepi e menta, gelato al cocco, sorbetto all'ananas, meringhe, gel all'arancio 

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

Acqua Lurisia naturale e gasata €3,50 - Caffè €2,50