







Menù alla carta


ANTIPASTI


Insalata Pierre Alexis: spinacino, rucola, salanova, rapanelli, shisso, sedano rapa, germogli piselli, nasturzio, acetosella, oxalis, fiori eduli, acqua di pomodoro 
cialda amaranto al brodo dashi

Uovo pochè  **panato** (uova Galline al Pascolo – Charvensod) fonduta di fontina d'alpeggio (Az Agr. Quinson–Morgex)  cialda di grano arso

Testina di vitello, canolicchi*, cremoso di patate affumicate, gel di limone bruciato, salicornia, olio di porro 

Anguilla* laccata alla teriyaki, animelle di cuore di vitello, kefir, broccolo selvatico € 22,00

Cicale di mare*, brodo di capocollo di Mangalica, piselli, taccole, salicornia, alga kombu 

Tartare di trota* salmonata alpina, leggermente affumicata, melone bianco in osmosi, chimichurri, midosso di vitello al rosmarino e sale Maldon 


PRIMI PIATTI

Tagliolini al lievito di birra, achillea, spuma di artemisa e verbena € 20,00








Bottoni* ripieni di fagiolo e porro liquido, finto minestrone € 20,00

Plin* ripieni di stracotto di capretto, spuma di sedano rapa, gel di melograno € 20,00


Cappellacci *al nero di seppia farciti di bufala, emulsione di ricci di mare, cevice di cappasanta Okaido € 22,00

Riso carnaroli mantecato al siero vaccino, erbe di montagna, caviale d'aringa  € 20,00

SECONDI PIATTI

- Filetto di Manzetta Prussiana alle erbe fini**, lardellato al Patanegra, sauté di verdure  € 35,00
- Controfiletto di cervo**, polvere di pigna di pino mugo fermentata, crescione, gratin di patate  € 32,00
- Carrè d'agnello**, gel di rapa rossa, caprino, patate quarantine  € 32,00
- Petto di piccione**, la sua coscia e i fegatini panata e fritta, sangria di ciliegie ai fiori di sambuco  crumble al cacao € 32,00
- Maialino di cinta senese**, lattuga al sakè, topinambur  € 30,00
- Filetto di rombo***  glassato allo yakitori e soia, scalogno in agrodolce, gel di lampone € 32,00
- Assiette di formaggi della Valle d'Aosta** con mostarde di frutta e miele  € 18,00

DESSERT € 12,00

- Bavarese alla camomilla**, gelato alla corteccia, pan di spagna ai fiori sambuco, grue di cacao, lamponi e mirtilli
- Cheesecake di montagna**: reblec, marmellata di pomodoro, gelato al passito, germogli di piselli in osmosi 
- Crespelle al marzapane**, frutti di bosco al gianduia, gelato all'ibisco
- Mela in gabbia**, gelato al rosmarino, salsa al cioccolato, topinambur caramellato



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

* 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

Coperto e il nostro pane* fatto in casa € 4,00 -

Acqua Microfiltrata € 3,00 - Acqua Lurisia naturale e gasata € 4,00 -

Acqua Lurisia naturale e gasata 0,50l € 2,00 - Caffè € 3,00