










Menù alla carta







ANTIPASTI

- Insalata di verdure** (topinambur, cavolo romano, mini asparagi, carciofi, mini pannocchie, dressing allo scalogno e dragoncello ) € 18,00
- Fonduta di fontina d'alpeggio** (Az Agr. Quinson–Morgex) uovo nero pochè al tartufo uncinato (uova Galline al Pascolo – Charvensod), oro  € 22,00
- Tartare di bue grasso di Moncalvo**, su midosso brasato al forno, profumato alla lavanda, yogurt  € 20,00
- Tartare di cervo**, uova di trota, gel di lamponi,  biscotto bretone al pino mugo € 22,00
- Scaloppa di foie gras d'anatra** sfumata al passito, frutta esotica caramellata,  pan brioche € 30,00
- Animella di cuore di vitello glassate**, carciofo, cappasanta Okaido caviale Oscietra  € 28,00
- Cervella di vitello**  panata nel panko, salsa di cassis, funghi cardoncelli, aria di siero alla camomilla






PRIMI PIATTI

- Cappellacci* guance di maiale**, scampi, riduzione di porto € 25,00
- Doppio tortello* di camoscio e topinambur**, fondo di selvaggina, chips di topinambur, olio al pino mugo € 23,00
- Raviolo* ai funghi porcini**, scaloppa di foie gras d'anatra, crema di parmigiano, salsa di royale di lepre € 30,00
- Tagliolini* (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina)**, ragù di bue grasso di Moncalvo  € 25,00
- Bottoni* ripieni di stracciatella di burrata**, crema di cime di rapa, guancialetto croccante € 22,00
- Ramen di montagna**, funghi cardoncelli, spiedino di capriolo laccato al fieno, riduzione di fieno  noodles di grano saraceno € 24,00

SECONDI PIATTI

Filetto di Manzetta Prussiana alle erbe fini, lardellato al Patanegra, patate grenaille 	€ 40,00
Carrè d'agnello brasato, salsa di lampone, verdure 	€ 32,00
Maialino Kobuti cotto nel fieno e camomilla, miso, timo e miele, portulaca 	€ 28,00
Piccione, i suoi fegatini al tartufo nero,  terra ai funghi porcini	€ 35,00
Millefoglie di rombo*, mini asparagi, salsa topinambur 	€ 28,00
Selezione di formaggi della Valle d'Aosta con mostarde di frutta e miele 	€ 20,00

DESSERT € 12,00

Rivisitazione del Monte Bianco: pasta ai marroni, crema di castagne, ganache di cioccolato al 72%, meringa, panna montata 	
Tortino al cioccolato 72% Valrhona: cuore morbido di crema inglese alla lavanda, spuma di ibisco, crumble ai frutti rossi (10 minuti cottura)	
Variazione di mele: Mela grannysmith, mela red delicious centenaria, mela delizia vanigliata al limone, spuma di ricotta panna e succo di mela, melassa  millefoglie	
Semifreddo al caffè: salsa al cioccolato al 72%,  crumble alla cannella	
Bavarese alla vaniglia, frutti di bosco, gel di lamponi  crumble al cioccolato	
Ananas in osmosi ai 5 pepi, meringa, frutti di bosco, crema inglese 	



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 Lurisia naturale e gasata € 4,00 – Acqua Lurisia naturale e gasata 0,50l € 2,00 - Caffè € 3,00

– The e Tisane € 4,00