









Antipasti

- Insalatina invernale: radicchio tardivo, belga, sedano, puntarelle, topinambur, finocchio, germogli di piselli, rapanello, cipollotto, rapa rossa, mini carotine, cialda d'amaranto, salsa teriyaki  € 10,00
- Crème brûlée al brillat savarin, erba fungo, germogli di piselli, acetosella, funghi cardoncelli  € 16,00
- Tartare di manzo con salsa al parmigiano e tartufo nero  € 18,00
- Cappasanta* con salsa di topinambur, erbe e fiori, pop corn di cotenna di maiale  € 16,00
- Salmoncino affumicato al ciliegio, riso venere, panna acida, perle di rafano, rapa pickles € 16,00
- caviale Keta 

Il foie gras:

- Terrina di foie gras d'anatra, anguilla affumicata, cipolla rossa di Tropea, ristretto di porto, mela grammysmith, crema di cipollotto al prezzemolo  € 22,00
- Crema di zucca cotta nel passito, scaloppa di foie gras d'anatra, schiuma di nocciola  € 22,00







Primi Piatti

- Bottoni* di pasta, tuorlo liquido, salsa al parmigiano, spinacino, tartufo bianco € 25,00
- Tortelli* ripieni di guance di manzo, latte di cardo € 16,00
- Tagliolino* all'estratto di salicornia basilico cipollina e prezzemolo, vongole veraci ostriche "Tsarskaya" bottarga di tonno, pomodorini confit € 20,00
- Gnocchi di patate di montagna, farciti di caprino, rapa assoluta, fondo d'agnello, lardo croccante marinato all'aceto di mirtillo € 16,00
- Crema di castagne, petto di quaglia affumicato, tartufo nero  € 16,00



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

Secondi Piatti con contorno

Costolette di cervo, spuma di carote al cardamomo, salsa teriyaki, wasaby 	€ 30,00
Sella d'agnello, salsa alkekengi, crosnes, caprino 	€ 23,00
Pancia di maialino, crema di mela cotogna  , porro al burro	€ 20,00
Piccione, crema di caldarroste, nocciole, melograno 	€ 23,00
Animelle di vitello panate, fondo di vitello, carciofi	€ 18,00
Baccalà mantecato con salsa di erbe e cavolo romano 	€ 25,00
Assiette di formaggi (Erbavoglio/Aosta e Francia) con mostarde di frutta e miele 	€ 16,00

Dessert € 9,00


Il Monte Bianco del "Pierre Alexis 1877"

Pan di spagna ai marroni, ganache al cioccolato, crumble lime e arancia, panna montata, gelato al cioccolato bianco e meringhe

Bavarese alla banana e vaniglia, crumble ai pistacchi, sorbetto al frutto della passione, salsa al cioccolato tiepida

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

Spumone di torrone, salsa di lamponi calda 

Ananas in osmosi ai pepi e zenzero, gelato e granella al cocco, sorbetto all'ananas, caviale di menta e meringhette 

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

Acqua Microfiltrata €3,00 Acqua Lurisia naturale e gasata €3,50

Caffè €2,50

* 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