













Menù alla carta










ANTIPASTI

- Insalatina 2/21** : Salmone affumicato, insalatina selvatica, insalatina trousse, puntarelle, radicchio tardivo, topinambur, melograno, dressing di creme fraiche  € 16,00
- Fonduta di fontina d'alpeggio**  con uovo croccante € 16,00
- Tartare di manzo**, tartufo nero, salsa al parmigiano, scorzonera croccante  € 18,00
- Foie gras d'anatra nel torcion**, gel di olivello spinoso, paupiette di di nocciola, chips di mela  pain brioches € 20,00
- Cappasante**, spuma di avocado, aria di zenzero,  crumble di mandorle € 18,00
- Polpo*** alla paprika, crema di ceci, limone salato  € 18,00

PRIMI PIATTI

- Tagliolini*** (36 rossi d'uovo su un kg di farina), salsa al parmigiano e tartufo nero di Norcia  € 20,00
- Tortelli*** alle costine di manzo, spuma di patate profumate allo zafferano, prezzemolo fritto € 16,00
- Rigatoni Monograno "Felicetti"** farciti di ragù d'anatra, gratinati, riduzione di porto, purea di scalogno glassato, foie gras  € 20,00
- Spaghettoni "Benedetto Cavalieri"** tartare di gamberi*, granella di pistacchio di Bronte, fave, piselli novelli, crema di burrata  (17 min cottura circa) € 18,00
- Zuppa di carciofi e ceci**, gambero scottato  € 16,00

SECONDI PIATTI

Filetto di Manzo, salsa Madeira e tartufo nero, gratin di patate, spinaci saltati 	€ 30,00
Sella d'agnello marinata nel siero vaccino, crema di carote al cardamomo, broccolo selvatico 	€ 22,00
Maialino da latte in porchetta, tartufo nero, crema di sedano rapa, chips di topinambur 	€ 22,00
Guance di manzo brasate al vino, con polenta 	€ 20,00
Baccalà mantecato, polenta bianca, salsa di cavolo romano 	€ 22,00
Polenta concia 	€ 12,00
Assiette di formaggi (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele 	€ 12,00
Patate  € 6,00	Verdure alla griglia  € 8,00


DESSERT € 8,00

Strudel di pasta fillo agli agrumi, crumble alla cannella, gelato alla crema (10 min di cottura)

Tortino al cioccolato cuore morbido di crema inglese al caramello salato, gelato allo yogurt, frutti di bosco (10 min di cottura)

Bavarese alla vaniglia  marquise al cacao, crumble al cacao, gelato al lampone

Mini cake: Pan di spagna, crema inglese, mele al calvados, crumble alla cannella, panna montate e meringhe

Sfera al cioccolato Valrhona al 72% , gelato al cocco, crumble ai semi (girasole, lino, quinoa), salsa calda di cassis 

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

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

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



prodotti 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*