

Menù alla carta

ANTIPASTI

- Insalata di radici e tuberi** (pastinaca, scorzonera, carota, sedano rapa, topinambur, rapa rossa, rapanelli) in diversa cottura e consistenza, fiori ed erbe edibili, yogurt allo scalogno e aneto  € 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 manzetta prussiana**, su midosso brasato al forno, profumato alla lavanda, yogurt  € 20,00
- Tartare di cervo**, uova di trota, sorbetto al crespino,  biscotto bretone al pino mugo € 22,00
- Messata di capriolo**, brunoise di mele e cipolle abbrustolite, aneto, dressing di mela “Red Delicius” al timo serpillò  € 20,00
- Tartare di salmerino alpino*** (Troticoltura Morgex), kefir, olio al levistico, gelato alla mela grannysmith e acetosella, pelle di pesce croccante  € 20,00

PRIMI PIATTI

- Cappellacci* di stracotto di coniglio nostrano** (Macelleria Pavese – Morgex), anguilla alla teriyaki € 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)**, salsa al parmigiano e tartufo nero  € 25,00
- Tortelli al plin*** farciti al seras, salsa di erbe spontanee, bottarga di pecora € 22,00
- Ramen di montagna**, funghi cardoncelli, lichene islandico, yakitori 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 marinata nel siero vaccino, rapa brasata al miele, salsa di lampone  € 32,00

Maialino kobuty, laccato alla pasta di miso e miele, cotto nel fieno e camomilla, portulaca  salsa koji, brunoise sedano e rapanello € 32,00

Piccione cotto sul grill yakitori, i suoi fegatini al tartufo nero,  terra ai funghi porcini € 35,00

Yakitori di anguilla alla teriyaki, ricciola al lime e pepe di sichuan, cotto sul konro, € 32,00
insalata sunumono (cetriolo, alga wakame, aceto di riso, semi di sesamo), riso alga kombu e cipollina

Selezione di formaggi della Valle d'Aosta con mostarde di frutta e miele  € 20,00

DESSERT € 12,00

Tortino al cioccolato 72% Valrhona: cuore morbido di crema inglese al gianduia, gelato al reblec, caffè di lupini, cruble 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

Bavarese ai cachi: marroni glassati, fiocca alla grappa, gel di mandarino e arancio 

Finto uovo di castagne: tuorlo di olivello spinoso , pasta kataifi

Semifreddo al caffè: salsa al cioccolato al 72%,  crumble alla cannella

Gelato alla corteccia di pino mugo: polvere di liquirizia, ganache al cioccolato,  crumble ai ribes e mirtilli

Gelati e sorbetti di nostra produzione € 7,00



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 0,5l € 2,00 - Caffè € 3,00

– The e Tisane € 4,00