










Menù alla carta

ANTIPASTI

- Insalatina 19/5:** Insalatina gentile, lattughino, indivia, fiori eduli, acetosella, germogli di pisello, finocchio marino, punte di pepe d'acqua giapponese, foglia d'ostrica, basilico di montagna, rapanello, cialda di amaranto al dashi, mini pannocchie e mini carotine,  dressing alla teriyaki € 14,00
- Fonduta di fontina d'alpeggio,** verdure di stagione  uovo croccante, cialda di segale € 16,00
- Tartare di manzetta prussiana,** salsa al parmigiano e tartufo nero  € 18,00
- Animelle di vitello e lenticchie**  € 18,00
- Foie gras d'anatra nel torcione,** salsa pesca bianca all'anice stellato , pan brioche € 22,00
- Cappasanta* brasata,** zabaione al vermouth, spugnole, mini asparagi  € 18,00
- Tartare di ricciola* ,** la sua ventresca affumicata, gel di avocados, gelato allo zenzero € 18,00

PRIMI PIATTI

- Tortelli* al plin ai tre arrostiti,** mantecati al burro al fieno, fondo di vitello € 18,00
- Rigatoni (Senatore Cappelli)** farciti d'anatra, fondo di vitello al potato, foie gras € 20,00
- Cappellacci* ripieni di coda di bue,** latte di sedano rapa € 18,00
- Bottoni ripieni di tuorlo d'uovo biologico "Galline al pascolo" (Saint Christophe),** € 20,00
salsa al parmigiano e tartufo nero
- Spaghettoni (Benedetto Cavalieri),** mantecati al siero vaccino affumicato, € 20,00
gambero rosso di Mazzara del Vallo* scottato, cipollina, kaviale di aringa  (11 min di cottura)



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

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo alle erbe fini	€ 35,00
Carrè d'agnello, salsa rapa pickles, polvere di yougurt, patate	€ 26,00
Cervo Tataki speziato (Nuova Zelanda), salsa topinambur, pasta fillo, pasticcio di funghi	€ 26,00
Guance di manzo brasate al vino, con polenta oppure patate	€ 23,00
Rombo, salsa di sedano rapa, scaloppa di foie gras d'anatra	€ 25,00
Patate grenaille € 6,00 Verdure del giorno € 8,00	
Assiette di formaggi della Valle d'Aosta con mostarde di frutta e miele	€ 14,00

DESSERT € 9,00

Mela ripiena di burro alle nocciole, pistacchio e mandorla, in pasta fillo, crema inglese	
Sfera di cioccolato Valrhona al 72% , gelato ai frutti di bosco, salsa di cioccolato bianco al mou calda crumble	
Rivisitazione della cassata siciliana, salsa cioccolato al ginepro	
Tartelletta con bavarese alle ciliegie, gelato alle mandorle, crumble al cacao	
Ananas in osmosi ai 5 pepi, gelato al cocco e lime, meringa	

Coperto e il nostro pane* fatto in casa € 3,50 -

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

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