

Antipasti Starters

Carpaccio di sedano rapa, ceci, verdure,
maionese alla nocciola, carote al cumino
Celeriac carpaccio, chickpeas, vegetables,
hazelnut mayonnaise, cumin carrots

€16,00 (6,8,9)

Uovo croccante, piselli, asparagi, cicoria, zabaione salato
Crispy egg, peas, asparagus, chicory, salted egnog

€18,00 (3,6,7,9)

Spiedino di bolliti e foie gras, mostarda e salse
Skewer of boiled meats and foie gras, mustard and sauces

€18,00 (1,3,10)

Tartare di boccalone brulèe,
cavolfiore al latte di cocco e in insalata, erba cipollina
Black bass brulèe tartare
with cauliflower with coconut milk and salad, chives

€24,00 (4,6,9)

Primi piatti First courses

Riso mantecato con burro acido e aglio nero,
limone e blu di Campertogno
Rice creamed with acid butter and black garlic,
lemon and Campertogno blue cheese

€18,00 (6,7,9)

Fusillone pasta Massi, olio e parmigiano,
alloro e polvere di sarda di lago
Fusillone pasta Massi, oil and parmesan,
bay leaf and lake sardine powder

€ 18,00 (1,4,6,7,9)

Bottoni di pasta fresca ripieni di storione leggermente affumicato,
guazzetto di verdure primaverili e salsa carbonara
Fresh pasta buttons filled with lightly smoked sturgeon, spring
vegetable stew and carbonara sauce

€18,00 (1,3,4,6,7,9)

Rabaton alessandrini alle erbe di campo,
ragù di lumache e aglio orsino
Typical Piedmontese gnocchi with wild herbs,
snail ragout and wild garlic

€18,00 (1,3,6,7,9)

I Secondi

Main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure con salsa orientale
Freshwater fish and vegetable tempura with oriental sauce

€24,00 (1,4,6)

Salmerino, scarola e mughnaia al mandarino
Char, escarole and meunière with mandarin

€24,00 (4,6,7)

Coscia di agnello al forno
Baked leg of lamb

€24,00 (6,7,9,10)

Piccione in doppia cottura, barbabietola e le sue foglie
Double cooked pigeon, beetroot and its leaves

€24,00 (1,6,9)

Formaggi secondo disponibilità e quantità
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

1 - Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 3 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu
consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 50,00 a persona/per person

2 - Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu
consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 60,00 a persona/per person

Coperto/servizio

Cover

€ 4,00

Per una migliore conservabilità dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.
Alcuni alimenti possono essere conservati a -20°C
For a better preservation of the products we use blast chiller and vacuum pack.
Some foods can be stored at -20 ° C

I Dolci Desserts

Linzer Torta, fragola e lemon curd
Linzer Torta, strawberry and lemon curd

€8,00 (3,7,8)

Crema brulè al cioccolato fondente e arance, sorbetto di agrumi
Crema brulè with dark chocolate and oranges, citrus sorbet

€8,00 (3,7)

Zabaione freddo, gelato alla nocciola e Praline di Lesa
Cold eggnog, hazelnut ice cream and Praline di Lesa biscuits

€8,00 (1,3,7,8)

Gelato o sorbetto
Ice cream or sorbet

€6,00