



ANTIPASTI

Sciatt con Cícorino 🌾🥛 € 14

Bresaola della Valtellina 🥗 € 14

*Bocconcini di Gamberi e Bacon
con salsa di Ribes piccante* 🍷🌾🥛 € 14

*Battuta di Fassona, crema di
Castagne e Olio al Caffé* 🥛 € 16

*Flan alla Zucca su crema al
Bitto* 🥛🥛 € 14

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della Tradizione 🌾🍷🥛 € 14

*Pappardelle 40 Tuorli al ragù
d'Anatra* 🌾🍷🍃🥛 € 18

*Tortelli di Zucca alla
mantovana* 🌾🍷🥛🍷🍷 € 16

*Risotto Acquerello, Cima di
Rapa salsa di Acciughe e Pane
croccante* 🥛🍷🍷🍃🌾
(min. due persone) € 16

Zuppa del giorno 🥛🍃🌾 € 14

SECONDI PIATTI

Spezzatino di Cervo al Cioccolato €25
Ariaga e Castagne con Polenta 🍷🍷🍷

Ombrina cbt, Pack-Choi e riduzione € 22
di Barbaresco 🍷🍷🍷

Coscia di Maialino croccante, purè € 22
di Patate di montagna e salsa
di Arance 🍷🍷🍷

Tagliata di Bovino Black Angus € 26
Scozia con Patate al Rosmarino


Rape, Lenticchie e Quinoa su € 16
fonduta di Fontina Valdostana Dop 🍷





DESSERT

Mantecato al Braulio  € 8

Dolce di Elisa    € 8

*Mousse di Mela cotta e Cannella
con cuore di Caramello salato*    € 8

Bonet    € 6

*Tortino di Nocciole e Gianduia,
Pere e Gelato alla Noce
Moscata*     € 8

*Selezione di Formaggi, Miele di
montagna e Noci*   € 10

Allergeni alimentari

 Glutine  Frutta guscio  Lupini  Senape  Pesce  Crostacei  Arachidi
 Uova  Sesamo  Latte  Solfiti.  Molluschi.  Soia  Sedano

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni dei nostri prodotti sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa (trattamento di freddo intenso)

Date le dimensioni della cucina non si escludono contaminazioni.

Acqua € 2,5 - Pane e Coperto € 2,5