



ANTIPASTI

Sciatt con Cicerino € 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 di Barbaresco € 22 

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

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

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

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



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