



## *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

*Sformatino ai Carciofi su fonduta  
di Pecorino* 🥛🥛 € 14

## PRIMI PIATTI

*Pizzoccheri della Tradizione* 🌾🍷🥛 € 14

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

*Bottoni di Cernia e Capperi, crema  
di Pachino arrosto e Datterimi  
gialli confit* 🌾🍷 € 18

*Risotto Acquerello, Taleggio Dop  
e Radicchio tardivo* 🥛 € 16  
(min. due persone)

*Zuppa del giorno* 🥛🍀🌾 € 14

## SECONDI PIATTI

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

*Ombrina cbt, Pak-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

Grissini produzione propria  