



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

*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 Datterini
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 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 

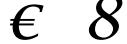
DESSERT

Mantecato al Braulio  € 8

Dolce di Elisa  € 8

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

Bonet  € 6

Tortino di Nocciole e Gianduia, 
Pere e Gelato alla Noce

Moscata 

Selezione di Formaggi, Miele di  € 10
montagna e Noci 

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 