



ANTIPASTI

Sciatt con Cícorino   € 14

Bresaola della Valtellina, liscia € 14
o carpacciata   € 16

Trota marinata, Mandorla e vinaigrette
di Carote    € 14

Battuta Scottona, Pesto trapanese e
Riso Jasmine soffiato  € 16

Sformatino di Carota su crema di Casera
e crumble di Taralli    € 12

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della Tradizione    € 14

*Tagliolini in crema di Burrata, Porri
brasati e Bottarga di MugGINE*     € 16

*Gnocchi di Patate, Pomodoro e
Basilico*   € 14

Risotto Acquerello ai Funghi Porcini   € 16
(min. due persone)

Zuppa del giorno   € 12

SECONDI PIATTI

Salmi di Cervo al Cioccolato Ariaga € 25
con Polenta   

Baccalà alla Bouganville   € 22

Ribs di Maiale in salsa BBQ con
Cipolline Borettane in agrodolce  € 14

Tagliata Angus Argentina con
Patate al Rosmarino € 24

Cubo di Melanzana, salsa delle sue bucce,
Erborinato e Pomodorini confit  € 15

DESSERT

Mantecato al Braulio		€ 8
Dolce di Elisa	  	€ 8
Tartufo Semifreddo	  	€ 8
Bonet	   	€ 6
Giardino di Frutti rossi con Gelato		€ 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 € 2,50- Coperto € 2,50