Menu

Antipasti

Piccolo flan al formaggio Plaisentif con porri in crema e fritti 27
1, 3, 7

*Crema di castagne con astice rosolato burrata e polvere di capperi 30
1, 2, 7

*Calamaretti e lenticchie di Colfiorito croccanti 27
1, 14

Fettine di Fassona con salsa mousseline al tartufo 27
3

**Terrina di Foie Gras marmorizzato con mostarda di mele al tartufo nero 32
1, 3, 7, 12

Lamelle di patate e branzino con salsa al basilico e olive taggiasche 30
4, 8

Primi Piatti

*Risotto al Castelmagno con mirtilli e polvere di mele Golden *minimo per 2 persone* 28
7

Tortelli ripieni ai carciofi con salsa cacio e pepe 28
1, 3, 7, 12

*Gnocchetti di patate e prezzemolo con polipo alla ligure 30
1, 3, 7, 12, 14

* Cannoncini ripieni alle capesante con cavoletti di bruxelles e beurre blanc 30
1, 3, 4, 7, 12, 14

Spaghetti alla chitarra del Podere Forte con cipollotti e guanciale 28
1, 3, 7

Pappardelle alla farina di castagne con piccolo ragout di selvaggina 28
1, 3, 7, 9, 12

Pietanze

*Cocotte di crostacei e patate al gratin 32
1, 2, 3, 4, 7

* Cubotti di filetto di rombo con spatzle di zucca gamberi e zucchine 32
1, 2, 3, 4, 7

*Piccola frittura di scampi calamaretti e zucchine fiammifero 32
1, 2, 7, 14

Manzo Piemontese alla brace con salsa olandese e millefoglie di patate 32
3, 7, 12

Piccione cotto e presentato in tre versioni 32
1, 3, 7, 12

Filetto di vitello come un ossobuco alla milanese 32
7

** Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 40*
*Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco

Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta Brut Sampiterre i Barisei	10
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard	16
Champagne Comte de Montaigne Rosé Grande Réserve	16

Dessert e Vini *abbinabili*

Tortina di castagne tiepida con gelato ai marrons glacés *3, 7 (gluten free)*	12
Chateau Violet Lamothe Sauternes	10
Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio *(gluten free) 7, 8*	12
Passito di Pantelleria Vinisola	10
Crostatina di mele caramellate con cremoso allo zabaglione *1, 3, 7, 12*	12
Barolo Chinato Fratelli Rovero	10
Torta Sacher ai lamponi con sorbetto al cioccolato *3, 8 (gluten free)*	12
Alto Adige Kerner Passito Abbazia di Novacella	10
Sorbetto ai mandarini *(gluten free)*	12
Semifreddo al torroncino con mousse di cioccolato al latte e morbido al cioccolato *1, 3, 7 (gluten free)*	12
Dindarello di Maculan	10
Zuppetta di cachi, savarin al fondente e gelato alla cannella *1, 3, 7 (gluten free)*	12
Aleatico Passito dell'Elba agricola Allori	10

Allergeni

1 **Cereali** contenenti glutine
2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3 **Uova** e prodotti a base di uova
4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6 **Soia** e prodotti a base di soia
7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8 **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
10 **Senape** e prodotti a base di senape
11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12 **Anidride solforosa** e **solfiti**
13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi