Menu

Antipasti

Piatto vegetariano con variazione alla zucca 28
1, 3, 7

Ostriche in tempura al nero con crema di porri in saor 32
1, 7, 12, 14

*Calamaretti rosolati e serviti con salsa di ceci 28
1, 14

Branzino marinato al lime con patata americana e verdure 30
4, 7

Fettine di Fassona Piemontese con salsa mousseline al tartufo 28
3

Quaglietta disossata ripiena di animelle con spuma di patate al burro nocciola 28
7, 12

Primi Piatti

Lasagnette di grano saraceno con bitto e verze saltate 28
1, 3, 7

Risotto agli agrumi con gamberi rossi marinati (MINIMO PER 2 PERSONE) 28
2, 7

Tortelli ripieni di cappesante, buerre blanc e olio al basilico 28
1, 3, 4, 7, 12, 14

Gnocchetti di zucca con astice e zucchine 28
1, 2, 7

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

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

Pietanze

Taglio di ricciola croccante con salsa allo zafferano e finferli 32
1, 3, 4, 6, 7

Bianco di rombo al forno, cavolo Kale in crema e fritto 32
4, 7

Rana pescatrice arrostita con salsa senapata e biete gratinate 32
4, 7, 10, 12

Lepre alla Royale con Foie Gras e tartufo nero 32
7, 12

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

Manzo Wagyu alla brace con piccola parmigiana di melanzane 40
7, 8

** 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 Barone Pizzini	12
Champagne Brut Première Cuvée Bruno Paillard	16
Champagne Comte de Montaigne Rosé Grande Réserve	16

Dessert *€ 12,00* e Vini *abbinabili € 10,00*

Tortina tiepida alle castagne con crema alla vaniglia e marron glacèe
3, 7, 8 (gluten free)
Pasithea Oro – Girlan

Mousse al cioccolato fondente con Brownie e lamponi
1, 3, 7, 8
Pasithea Rosa - Girlan

Crema di Cachi con savarin al cioccolato e gelato alla cannella
3, 7, 8(gluten free)
Barolo chinato – Rovero

Crema cotta alla vaniglia con arance flambate e sorbetto
3 ,7, 12 (gluten free)
Kerner Passito - Prepositus

Sorbetto all'uva fragola
(gluten free)

Tatin di mele con spuma al Calvados e gelato al dulce de leche
1, 3, 7, 12
Recioto di Soave – Ilatium

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio
7, 8 (gluten free)
Vinalia passito di Moscato Giallo Alto Adige

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