

Antipasti

Petto e coscia di quaglia, porcini sott'olio, fichi e caprino A	€ 20,00
Crudo di bue razza Grigio Alpina, selezione " Massimo Goloso", fonduta leggera alla camomilla selvatica, fichi, pancetta e lampone A 1 6 3 7	€ 19,00
Cervo marinato al ginepro, miele del Sergio, rapa rossa, radicchio dell'orso e grano saraceno soffiato A	€ 20,00
Polpo alla griglia, pastinaca, mandorle, arancia, cavolo cinese e lenticchie beluga A 4 7 8	€ 18,00

Primi Piatti

<i>Canederli alle rape rosse, cavolo fermentato e crema al Barzola</i> A 1 3 7	€ 17,00
<i>Orzotto ai funghi, cremoso di fegatini e liquirizia</i> A 1 3 7 9	€ 18,00
<i>Ravioli ripieni di maialino da latte, arachidi, zucca candita e rafano</i> A 1 3 7 5	€ 18,00
<i>Crema di ceci e castagne, gamberi e frutti di mare</i> A 2 4 14	€ 20,00

Per visualizzare la Carta degli allergeni inquadra il QR code con la fotocamera del tuo Smartphone.



Secondi Piatti

Petto di faraona arrosto, purea di zucca e ragù di funghi porcini A 7 9	€ 28,00
Roll di maialino da latte, prugne e rape rosse, porro grigliato e alloro A 7 9	€ 28,00
Filetto di trota salmonata, Az. "Trota "Oro", guazzetto al burro, le sue uova , aglio orsino e rape bianche A 4 7 9	€ 26,00
Uovo croccante, spuma di patate nostrane, finferli e jus di vitello A1 3 7 9	€ 17,00
-	
Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

Menu degustazione 4 portate

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Lingua di vitello, pera e zafferano, dragoncello e cipolla alla brace

Gnocchi ripieni alla lucanica dei "Troi" scalogno fondente e cavolo cinese

Porchetta di coniglio, zucca e finferli

Bunet...amaretti e albicocca

Euro 65,00 a persona

Menu degustazione a sorpresa 6 portate

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Euro 80,00 a persona

* Per alcuni piatti è previsto l'utilizzo del prodotto fresco abbattuto oppure del prodotto congelato di qualità

Dessert

<i>Lo strudel.. in una mela! gelato alla panna acida</i> A 1 3 7 8	€ 12,00
<i>Cre moso alla nocciola, corniola, sablè viennese e sorbetto ai mirtilli</i> A 1 3 7 8	€ 12,00
<i>Crostatina, soufflè al cioccolato "Tainori" 64%, sorbetto ai frutti rossi</i> A 1 3 7	€ 12,00
<i>Il Semifreddo all'amaretto del Maso Burba</i> A 1 3 7 8	€ 10,00
<i>Bunet... amaretti e albicocca</i>	€ 10,00
<i>Variazione di sorbetti fatti in casa</i> A 8	€ 7,00
<i>Dall' Azienda agricola Maso Pegolotti di Pejo, selezione di formaggi e mostarde fatte in casa</i>	€ 15,00

Allergeni

- A 1 *Cereali contenenti glutine: grano, segale, avena, orzo, farro, kamut, i loro ceppi e derivati*
- A 2 *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- A 3 *Uova e prodotti a base di uova*
- A 4 *Pesce e prodotti a base di pesce*
- A 5 *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- A 6 *Soia e prodotti a base di soia*
- A 7 *Latte e prodotti a base di latte*
- A 8 *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di macadamia e prodotti derivati*
- A 9 *Sedano e prodotti a base di sedano*
- A 10 *Senape e prodotti a base di senape*
- A 11 *Semi di sesamo e prodotti derivati*
- A 12 *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg*
- A 13 *Lupini e prodotti a base di lupini*
- A 14 *Molluschi e prodotti a base di molluschi*