

# Antipasti

Animella di vitello, salsa tonnata, caffè e lampone A1	€ 22,00
Tartara di manzo razza Grigio Alpina, macelleria "Massimo Goloso", asparagi bianchi, crema alla carbonara e curry, sfoglia di focaccia A136710	€ 21,00
Speck di trota salmonata "Azienda Trota Oro, asparagi verdi, rabarbaro, vaniglia e caprino Bio A147	€ 19,00
Lattuga romana alla brace, miso, lime e grano saraceno A2478	€ 18,00

# Primi Piatti

Risotto, crema di asparagi, salmerino alpino affumicato e liquirizia A74	€ 20,00
Bottoni ripieni di pulled pork, latte di cocco, nduja, foglie di bonito e anacardi A137	€ 20,00
Capesante arrostate, crema di piselli e menta, limone e kefir A41411	€ 24,00
Asparagi verdi grigliati, umami e bbq, mandorla, sesamo e mirtillo acido A811	€ 18,00

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



## Secondi Piatti

Petto di faraona, crema di pecorino, asparagi verdi e pancetta A179	€ 29,00
Manzo Black Angus, millefoglie di patate e prataioli bruni gratinati A179	€ 30,00
Filetto di ricciola, tamarindo, agretti, riduzione di crostacei, pane e limone A1347	€ 30,00
Uovo croccante, asparagi bianchi, salsa bolzanina e prosciutto cotto del contadino A137	€ 25,00
*Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

## Menu Degustazione

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

A134789

Trota marinata "Azienda Trota Oro", asparagi verdi, rabarbaro, vaniglia e caprino Bio

Gnocchi alle ortiche al burro salvia, polvere di sambuco

Costine di maiale in lenta cottura, indivia alla brace e cipolla caramellata

Panna cotta al fieno, sorbetto alle fragole e crumble al grano saraceno

*Euro 65,00 a persona*

## Menu Degustazione a Sorpresa 6 portate

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

*Euro 85,00 a persona*

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

## *Dessert*

Millefoglie gratinata, crema diplomatica, pralinato al sesamo, caramello al miso chiaro e gelato al fior di latte A13711	€ 13,00
Cremoso al mascarpone, sablè all'anice stellato, gelato al caffè bianco e lime, caramello all'aceto balsamico A137	€ 13,00
Tortino al cioccolato, frolla alle mandorle, cremoso al cioccolato al latte, ganache al gruè di cacao e sorbetto al bergamotto A1378	€ 13,00
Vortice di panna cotta al fieno di montagna, sorbetto alle fragole crumble al grano saraceno A1	€ 10,00
Il Semifreddo all'amaretto del Maso Burba A1378	€ 10,00
Variazione di sorbetti fatti in casa A8	€ 8,00
Selezione di formaggi delle nostre valli e mostarde fatte in casa	€ 18,00

# 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