

Antipasti

*Carpaccio di Cervo marinato da noi con bacche raccolte in quota, grano saraceno, rapa rossa, funghi sott'olio e polenta nera soffiata A1	€ 21,00
Tartara di manzo razza Grigio Alpina, macelleria "Massimo Goloso", asparagi bianchi, cremoso alla carbonara e curry, sfoglia di focaccia A136710	€ 20,00
Trota marinata "Azienda Trota Oro, asparagi verdi, rabarbaro, vaniglia e caprino Bio A147	€ 18,00
*Polpo grigliato, crema di patate, pesto di erbetta orsina, datterini infornati e corallo A478	€ 20,00

Primi Piatti

Risotto, crema di asparagi, salmerino alpino affumicato, liquirizia e vitello A74	€ 19,00
Ravioli ripieni di pulled pork, spuma al latte di cocco, nduja, arachidi e lime A137	€ 20,00
Tagliolini alla rapa rossa, agnello, caprino e pesto di erba orsina A137	€ 20,00
*Vellutata di piselli novelli, code di gamberi e cozze, kefir, limone bio candito, semi di girasole e melissa A41411	€ 20,00
Asparagi verdi grigliati, umami al bbq, mandorla, sesamo e mirtillo acido A811	€ 17,00

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



Secondi Piatti

Petto di faraona, purea di pane tostato, tarassaco e pancetta all'aceto di lampone A179	€ 28,00
Manzo Black Angus, millefoglie di patate e cavolo cinese 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	€ 22,00
*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, burro, salvia e robiola

Costine di maiale in lenta cottura, indivia alla brace, cipolla rossa 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

Crema cotta al cardamomo, pera, sambuco e sablè al pepe A137	€ 10,00
Savarin alle carote, olivello spinoso, terra di noci e liquirizia, caramello al miso e gelato alla panna acida A1378	€ 12,00
Crostatina, soufflè al cioccolato Tainori 64% e sorbetto ai frutti rossi 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

- A1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, avena, orzo, farro, kamut, i loro ceppi e derivati
- A2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- A3 Uova e prodotti a base di uova
- A4 Pesce e prodotti a base di pesce
- A5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- A6 Soia e prodotti a base di soia
- A7 Latte e prodotti a base di latte
- A8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di macadamia e prodotti derivati
- A9 Sedano e prodotti a base di sedano
- A10 Senape e prodotti a base di senape
- A11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- A12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg
- A13 Lupini e prodotti a base di lupini
- A14 Molluschi e prodotti a base di molluschi