

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta serviti con burrata, pomodorini confit e olive di riviera	€ 25,00
Gamberi in pasta kataify con misticanza croccante e salsa Bernese	€ 19,00
L'insalata ! Gallina, russa e puntarelle	€ 16,00
Tartar di Fassona, composta di cipolle rosse e fois gras	€ 20,00
Crostatina salata, uovo a 65°, formaggella al tartufo e asparagi	€ 17,00

I Primi Piatti:

Calamarata alla bisque e zafferano, crudo di gamberi rossi, salicornia e limone salato	€ 19,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 25,00
Bigoli al torchio, ragù di vitello, cardoncelli e salsa al Porto	€ 18,00
Ravioli di amatriciana , pecorino e chips di bacon	€ 17,00
Gnocchi di barbabietola, blu di capra, nocciole e germogli	€ 17,00

I Secondi piatti

Girella di ombrina e gamberi, crema di asparagi e quinoa	€ 24,00
Tonno scottato al myso, avocado e salsa al ponzu	€ 24,00
Petto d'anatra al rosa, agrumi e carote	€ 24,00
Diaframma di fassona al bbq, porri brasati e millefoglie di patate	€ 22,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 19,00

Aperitivo, quattro stuzzichini dalla cucina, il nostro pane caldo e coperto € 4,50

I piatti serviti potrebbero contenere ALLERGENI (glutine, crostacei e derivati, pesce e uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano senape, sesamo, latte e derivati, anidride solforosa, lupini e molluschi). Siamo a vostra disposizione la lista completa degli allergeni presenti nei piatti.

Menu degustazione

Aperitivo & 4 stuzzichini dalla cucina

Il nostro pane caldo con burro salato

Cevichè di trota affumicata

Insalata di mare 2.0

Capasanta alla plancia, topinambur, mandorle e liquirizia

Pacchero al sugo di moscardini, salicornia e agrumi salati

Tonno scottato al myso e salsa ponzu

Dessert del giorno

Caffè e piccola pasticceria

Menu servito per tutto il tavolo, comprensivo di acqua e una bottiglia di
vino bianco di nostra selezione

€ 68 a persona (65€ con vino escluso)