






ANTIPASTI

Tartare di ricciola e salmone selvaggio. Endivia, ananas e zenzero	17,50 €
Filetti di triglia appena scottati, hummus di lenticchie gialle, riduzione di vino rosso	16,50 €
Battuta di Fassona, Pop Corn all'acciuga, capperi e salsa senape	16,50 €
Insalata di lombi di coniglio marinati al melograno e il suo rognoncino in tempura	15,50 €
 Uovo in camicia, crema di topinambur, pane Carasau, pomodorini confit e Pecorino	14,50 €

PRIMI

Carnaroli Classico mantecato al peperone Crusco. Crudo di baccalà, foglie di sedano	16,50 €
Spaghetti neri aglio, olio e calamaretti. Crema di pane leggermente piccante	15,50 €
Tortelli di verza, castagne e salsiccia al sugo di arrosto e scaglie di Castelmagno stagionato	14,50 €
 V Tajarin 18 tuorli al burro tartufato, fonduta di Toma e porri fritti	13,50 €

SECONDI

Dorso di spigola in camicia di bietola rossa. Cavolo Pak Choi e leggera Bagna Cauda	21,50 €
Filetto di rombo, patate, zucchine e cozze in brodetto di zafferano	21,50 €
Filetti di pesce San Pietro e code di gamberi in tempura. Salsa tartara e verdure in carpione	21,50 €
Tagliata di scamone di agnello in crosta di pane e erbe. Finocchi alla mentuccia	19,50 €
Filetto di maiale gratinato ai funghi Shiitake e Gorgonzola Dop. Purè di zucca Violina	18,50 €
Rognone di vitello trifolato al pepe verde in bauletto di sfoglia e spinacini al burro	17,50 €
 Crostone di polenta grigliato con ortaggi brasati nel burro d'alpeggio acidificato	15,50 €

DESSERT

Piccola scelta di formaggi con mostarda di zucca e composta di fichi	9,50 €
Zuppetta di frutta fresca in infusione tè Matcha, tegolina di meringa e sorbetti di frutta	8,00 €
Bavarese ai marron glacè e Bon Bon di castagne	8,00 €
Semifreddo al miele amaro, sablè alla mandorla e miele allo zafferano	8,00 €
Mousse al cioccolato "Sao Thomè", pera sciropata al lampone e crumble ai frutti rossi	8,00 €

Calice di Moscato Passito 5,00 €

Coperto, pane e focaccia fatti in casa: 2,50 €