











## Menù alla carta







### ANTIPASTI

- Uovo Barzotto** (Ermes Pavese - Morgex) crema di spinaci, fonduta (Az Agr. Quinson–Morgex)  € 22,00
- Tartare di Manzetta Prussiana**, su midosso brasato al forno, profumato alla lavanda, yogurt al mandarino  € 20,00
- Tartare di cervo**, uova di trota, sorbetto ai lamponi,  crumble ai porcini € 22,00
- Foie gras d'anatra** nel torchon, gel di mela ai fiori, mela granny smith in osmosi, gel di olivello spinoso  pan brioches € 30,00
- Peperone corno farcito di baccalà mantecato**, crema di piselli, piselli spezzati, basilico  fritto  € 22,00

### PRIMI PIATTI

- Plin\* alle erbe farciti di faraona**, il suo fondo € 23,00
- Raviolo\* ai funghi porcini**, scaloppa di foie gras d'anatra, crema di parmigiano, salsa di royale di lepre € 30,00
- Tagliolini \*** (36 rossi d'uovo in 1 kg farina) salsa al parmigiano, tartufo nero  € 25,00
- Bottoni \* ripieni di stracciatella di burrata**, crema di cime di rapa, guancialetto croccante € 22,00
- Spaghettoni**  "Benedetto Cavaliere", tartare di gamberi e scampi, salsa dei suoi carapaci (12 min di cottura) € 25,00

## SECONDI PIATTI

Filetto di Manzetta Prussiana bardato con lardo di Mangalica, patate grenaille e verdure 	€ 40,00
Carrè d'agnello brasato, formaggio caprino, rapa pickles 	€ 35,00
Maialino Kobuti porchettato alle erbe, mini porri 	€ 28,00
Piccione, rocher di fegatini al tartufo nero e nocciole 	€ 35,00
Rombo chiodato*, asparagi verdi, salsa topinambur 	€ 28,00
Selezione di formaggi della Valle d'Aosta con mostarde di frutta e miele 	€ 20,00

## DESSERT € 12,00

Mini Cake : pan di spagna, bagna al caffè, mandorle , amaretti , zabaione , panna montata


Tortino al cioccolato 72% Valrhona: cuore morbido di crema inglese alla lavanda, gelato di ibisco, crumble ai frutti rossi (12 minuti cottura)

Semifreddo al caffè: salsa al cioccolato al 72%,  crumble alla cannella

Ananas in osmosi ai 5 pepi, frutti di bosco, gelato alla crema 

Tartelletta esotica : pasta frolla, caramello allo yuzu, composta di ananas e namelaka allo yuzu, panna Chantilly

Mela ripiena: mela ripiena di burro al pistacchio noci pinoli al rhum, avvolta nella pasta fillo, crema inglese (12 minuti cottura)

Gelati cremosi (crema, nocciola, pistacchio, cioccolato) e sorbetti (mela, limone) di nostra produzione, mantecati al momento.  € 8,00



piatto senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)

\* per una migliore conservazione e per il mantenimento delle qualità organolettiche di alcuni alimenti, essi potrebbero essere sottoposti ad un abbattimento della temperatura e successivamente congelati

Coperto e il nostro pane\* fatto in casa € 4,00 -Acqua Lurisia naturale e gasata € 4,00 –

Acqua Lurisia naturale e gasata 0,50l € 2,00 - Caffè € 3,00 – The e Tisane € 4,00