

ANTIPASTI

Battuta di Fassona al coltello
con sauce Alkemí
20 euro

Messata su pane nero con patate e
cascade de fondue
22 euro

Uovo poché al tartufo
su letto di fondue
18 euro

Carpaccio di trota in osmosi con
finocchio, arance e sauce savoureuse
22 euro

PRIMI

Gnocchi di semola torta a mano con
ragù di cervo e ostrica

24 euro

Ravioli del plin alla piemontese con
cioccolata di vitello

23 euro

Calamarata con Genovese di polipo e
crumble di montagna

25 euro

Maltagliati con fagioli e
cotiche in sapore

23 euro

SECONDI

Guancetta di manzo con verdure di
stagione nel suo fondo

28 euro

Scalzato di Cervo con polenta croccante
frutti rossi

30 euro

Quadretto di pancia di maiale porchetta
con composta di mele, liquirizia e
patate al forno

24 euro

Baccalà su crema di zucca mantovana
con croccante di amaretto e

Parfum d'Orange

32 euro

DOLCI

Meringa sul Monte Bianco

9 euro

**Cremoso di banane e noci, crema
inglese, biscotto e caramello salato**

10 euro

Strudel scomposto

8 euro

Tiramisù

8 euro