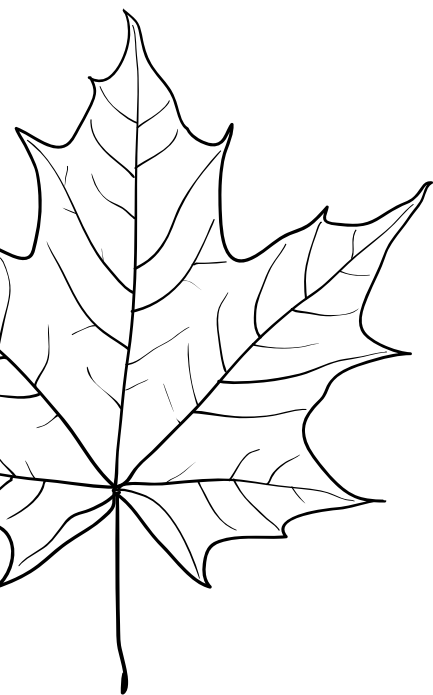


La Carta d'Autunno

valida fino al 1° novembre 2026



SCUBETTATA DI SALMERINO ALPINO

Su mousse di pera e con frutti rossi

- 15

LARDO DI LANZO

Con miele e castagne

- 13



PIASSA GRANDA

Uovo cotto a bassa temperatura con crema di zucca hokkaido
cipolla croccante, gocce di aceto balsamico "Antica Acetaia Leonardi"

- 13

FLAN DI TOPINAMBUR

Con salsa alle acciughe

- 13



La versione vegetariana prevede granella di nocciole

AGNOLOTTI AL RAGÙ DI TURGIA

- 14



GNOCCHI DI PATATE DI MONTAGNA IN FONDUTA DI BLU DI PECORA E MELAGRANA

- 14



TAGLIATELLE IN CREMA DI PORCINI

- 14



I piatti contrassegnati da questo simbolo sono vegetariani.



Servizio di coperto: 2 euro cad.



IL RE DEI NOSTRI SECONDI PIATTI
STINCO DI MAIALINO LACCATO

Con patate rustiche al forno

-20

TROTA ALPINA
CON PORRI E CREMA ALLO ZAFFERANO

Il filetto di trota è abbattuto a -18°C all'origine

-19



TOMETTA FONDENTE AL FORNO,
FICHI CAMELLATI, PISTACCHIO DOLCE

-17

FILETTO DI CONIGLIO E SALSA ALLE PRUGNE

Con contorno di cipolline glassate

-18



FORMAGGI D'ALPE

Degustazione di tome vacche e caprine
in abbinamento a composte, marmellate, miele

-16

*A richiesta con Vermouth storico Revel Chion
o con Erbaluce Passito DOCG (-20)*

BROWNIE AL CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE

For chocolate lovers

-6

SOFFICE ALLE CALDARROSTE CON MARRONS GARCÉS

Dolcezza autunnale

-6

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Un classico senza tempo

-6

SPUMA DI ALBICOCCA E AMARETTO

Leggerissima galuperia

-6

