



La Carta di Agosto

valida fino al 4 settembre 2026

LARDO DI LANZO

Con miele e nocciole

- 13



FLAN DI CAROTE E ZENZERO

Con salsa tandoori

- 13



CAPONATA DI MELANZANE, OLIVE E PINOLI

Profumata al basilico

- 13

TONNO DI CONIGLIO

Con salvia e limone

- 14

RAVIOLI DEL PLIN CRUDO E GRANA AL SUGO D'ARROSTO

- 14



GNOCCHI DI PATATE DI MONTAGNA IN PESTO DI ZUCCHINE, MENTA E MANDORLE

- 14



TAGLIOLINI IN BURRO AI MIRTILLI

- 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

FILETTO DI TROTA ALPINA
CON PESTO DI AGRUMI E MANDORLE

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

-19



TOMINI CROCCANTI

In crosta di pane panko e con ratatouille di verdure

-16

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

Con cous cous e verdure

-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)*



TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

Dolcezza ad alta intensità

-6

BAVARESE AL MOJITO

Perchè berlo quando puoi mangiarlo?

-6

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

Un classico senza tempo

-6

SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Freschezza tutta estiva

-6