



La Carta di Febbraio

valida fino al 2 marzo 2026

FOIE GRAS CREMA DI FINOCCHIO E PEPE ROSA

- 14

Scaloppina di foie gras spadellato all'erbaleuce passito in crema di finocchio profumata al pepe rosa

Il foie gras è abbattuto a -18°C all'origine

 **PEPERONI PIQUILLO BRASATI**

- 13

Ripieni con ricotta delicata di capra, uvetta, pinoli ed erba cipollina

LARDO 'D LANS E PORCINO SOTT'OLIO

- 14

Il lardo della storica macelleria Balbo di Lanzo

 **FLAN CAROTE VIOLA**

- 13

In salsa allo zafferano

 **GNOCCHI, ZUCCA, CASTAGNE, OLIO AL ROSMARINO**

- 14

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO

- 14

 **CRESPELLA CON GORGONZOLA, SPINACI E NOCI**

- 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**

- 20

Con cipolline glassate, patate rustiche al forno
e ratatouille di verdure

**FILETTO DI CINGHIALE
IN CONSOMMÈ AI FRUTTI ROSSI**

- 23

Con contorno di patate al forno

STRUDEL DI TUMA VEJA E RADICCHIO ROSSO

- 16

Un abbinamento di sapori invernali dal gusto potente

TROTA IRIDEA ALPINA CON CHAMPIGNONS

- 19

E contorno di cipolline glassate

La trota è abbattuta a -18°C all'origine

FORMAGGI D'ALPE

- 16

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



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



CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

- 6

Oserai rompere la crosta di zucchero?

SPUMA DI MELA VERDE E CALVADOS

- 6

Freschezza invernale, senza zucchero e leggermente alcolica

SOFFICE ALLA CAMOMILLA

- 6

Delicata crema per sognare la primavera...

TORTA ALLA NOCCIOLA CON ZABAJONE AL MOSCATO

- 6

Un classico langarolo dal gusto retrò

E se invece fosse... VIN BRÛLÉE

- 5

Il fine pasto caldo e confortante