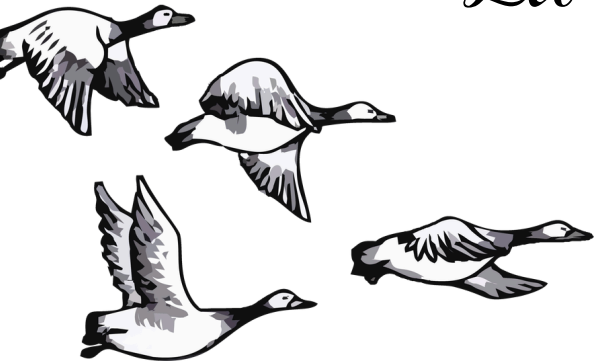




La Carta di Aprile

valida fino al 4 maggio 2026

TARTARE DI FASSONA

Con crema di gorgonzola e cipolla caramellata all'agro di melagrana

- 14



FLAN DI ORTICHE ED ERBETTE

In salsa di noci

- 13



MONTebASSO

Tomino fresco di capra con anacardi tostati, salsa al caffè e frutti rossi

- 13

TONNO DI CONIGLIO

Al profumo di salvia e limone

- 14



GNOCCHI, SALSA DI DATTERINO ROSSO E GIALLO, FIOCCHI DI BURRATA, BASILICO

- 14



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, BURRO DI VALLE, ZESTE DI LIMONE

- 14

TAGLIATELLE IN RAGÙ BIANCO DI TURGIA E PINOLI

- 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 patate rustiche al forno

FILETTO DI TROTA ALPINA,
PESTO DI AGRUMI E MANDORLE

-19

Con sottilissima finocchi

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



TOMINO RUSTICO E ASPARAGI

-16

In crosta di sfoglia

FILETTO DI FASSONA

-23

Cotto a bassa temperatura, spadellato in burro di valle
ed erbe aromatiche, con contorno di patate al forno



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)*

MOUSSE DI CIOCCOLATO EXTRAFONDENTE
CON CRUMBLE DI MELIGA

-6

For chocolate lovers

SPUMA DI PESCA PROFUMATA
ALLA GRAPPA DI ERBALUCE

-6

Freschezza primaverile servita in tazza

PERA AL FORNO IN CAMELLO DI MOSTO D'UVA

-6

Un sapore di una volta come non te lo aspetti

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

-6

Un classico dal gusto retrò

