

La Carta di Maggio

valida fino al 1° giugno 2026



SCUBETTATA DI SALMERINO ALPINO

Con salsa allo yogurt e frutti rossi

- 15



FLAN DI CAROTE E ZENZERO

In salsa al basilico e petali di mandorla

- 13



PIASSA GRANDA

Uovo morbido cotto a bassa temperatura
su crema agli asparagi e cialda di pecorino croccante

- 13

LARDO DI LANZO

Con miele e noci

- 13



TAJARIN AL BURRO DI VALLE E MIRTILLI

- 14



RAVIOLI TOMA E NOCCIOLE

- 14

GNOCCHI, CREMA DI PORRI, SALSICCIA

- 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 GRATINATA

-19

Con insalatina di primavera

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



TOMINI CROCCANTI

-16

In crosta di pane panko, con ratatouille di verdure

BOCCONCINI DI CONIGLIO

-18

Con olive taggiasche e datterini



FORMAGGI D'ALPE

-16

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

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

MOUSSE DI CIOCCOLATO EXTRAFONDATE
CON CRUMBLE DI MELIGA

-6

For chocolate lovers

BAVARESE AL GENEPÌ

-6

Dolcezza al sapore di montagna

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

-6

Un classico senza tempo

SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

-6

Freschezza tutta primaverile

