

Menù



Antipasti

- Tartare di carne cruda di Fassone con purea di mele e crumble di mandorle € 12
- Trippa con crema di fagioli, salsa piccante e scaglie di cocco € 10
- Trota affumicata su zuppetta di funghi porcini, funghi shiitake e sfarinata di noci € 12

Primi

- Agnolotti dei Paleologi € 12
- Tagliolini 40 tuorli con rapa rossa e salsa di acciughe € 10
- Ravioli ripieni di cipolla fondente con ragù di lepore e suo ristretto, all'aroma di ginepro € 12

Secondi

- Tagliata di manzo € 16
- Bianco di baccalà con nero di polenta e pomodori confit € 16
- Cervo scottato su letto di verza viola con mandarino in agrodolce e salsa di ribes € 18

Dessert

- Torta di nocciole servita con crema inglese € 6
- Pera al forno con crema di formaggio, miele e croccante di noci € 6
- Mousse di castagne e crema di cachi € 6

Menù



del Bosco

Antipasto

Trota affumicata su zuppetta di funghi porcini, funghi shiitake e sfarinata di noci

Primo

Ravioli ripieni di cipolla fondente con ragù di lepore e suo ristretto, all'aroma di ginepro

Secondo

Cervo scottato su letto di verza viola con mandarino in agrodolce e salsa di ribes

Dessert

Mousse di castagne e crema di cachi

€ 42

Acqua, vino e caffè inclusi.

Menù



a base di funghi

Antipasto

- Funghi porcini fritti con vellutata di fonduta

Primo

- Risotto ai funghi porcini

Secondo

- Funghi champignons e pioppini con uovo in camicia e scaglie di grana

Dessert

- Mousse di castagne e crema di cachi

€ 38

Acqua, vino e caffè inclusi.