

LA CARTA

À la carte

ANTIPASTI

Entrée

TROTA SALMONATA IN OLIO COTTURA, BIETOLA E SALSA AIOLI € 16
Salmon Trout, Chard Ribs and Aioli Sauce

CARPACCIO DI MANZO MARINATO, FINOCCHIO E TRENTINGRANA 36 MESI € 16
Marinated Beef Carpaccio, Fennel and Trentingrana Cheese 36 Months

UOVO BIO MORBIDO, TOPINAMBUR E NOCCIOLE € 14
Bio Poached egg, Jerusalem Artichoke and Hazelnuts

CRUDITÀ DI VEGETALI INVERNALI, AGRUMI, OLIVE E SALSA YOGURT € 12
Winter Raw Vegetables, Citrus Fruits, Olives and Dressing

LE PASTE

First Course

*RAVIOLI DI SEGALE AGLI SPINACI AL BURRO NOCCIOLA, ERBA CIPOLLINA E PESTO DI NOCI € 16
Ravioli of Rye with Spinach, Butter Noisette, Chives and Walnuts Pesto

MACCHERONCINI AL * RAGÙ DI CERVO IN SALMÌ E VEZZENA € 16
Homemade Pasta-Style Maccaroni, Venison Ragout and Vezzena Cheese

LINGUINE DI KAMUT AL LIMONE, PREZZEMOLO E * COREGONE € 18
Kamut Wheat Linguine Pasta, Extra Virgin Olive Oil, Lemon, Parsley and White Fish

MINISTRONE DI ORTAGGI INVERNALI AL PROFUMO DI ANICE STELLATO, EVO CASALIVA € 14
Vegetable Winter Soup, Star Anise and Casaliva Evo Oil

SECONDI

Second Course

GUANCETTA DI MAIALINO BRASATA, MORBIDO DI PATATE ALL' EVO E CAVOLO VIOLA STUFATO € 20
Braised Pig's Cheek, Potatoes with Evo Oil and Stewed Purple Cabbage

*SALMERINO ABBRUSTOLITO, BROCCOLI E MAIONESE SPEZIATA € 22
Brook Trout Grilled, Broccoli Roman Style and Spiced Mayonnaise

PLUMA DI MANZO RENDENA AI FERRI, ZUCCA E CASTAGNE € 22
Grilled Beef Rendena Steak, Pumpkin Puree and Chestnuts

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ARTIGIANALI, PAN DOLCE E LECCORNIE € 14
Selection of Local Artisanal Cheese, Brioche Bread and Mustard

Selezioniamo i nostri prodotti di stagione e da filiera corta, avendo una particolare attenzione al tema della sostenibilità alimentare

We care about food sustainability and therefore we engage ourselves in selecting seasonal and short chain products