

MENÙ À LA CARTE



Antipasti

- CUORE DI GRIGIA ALPINA LEGGERMENTE AFFUMICATO, FORMAGGIO DI MALGA, PASTA DI PRUGNE FERMENTATE E ROSE euro 22
- TARTARE DI CERVO, TOPINAMBUR CARAMELLATO, ZUPPA DI MISO E CAVOLO SELVATICO euro 20
- COMPOSTA DI TOPINAMBUR, CASTAGNE, CAMOMILLA E TARTUFO euro 16
- SPIEDINO DI LARDO E SEPIA, TE DI GALLO E TAGETE euro 20

Primi

- SPAGHETTONI "SENATORE CAPPELLI", CREMA DI NOCI E GARUM DI SARDE euro 23
- MEZZE MANICHE DI GRANO ANTICO, FONDO DI SELVAGGINA, BATTUTA D'ANATRA E RIBES ROSSI euro 23
- ORZOTTO AL NASTURZIO E SIERO DI LATTE, CAPRA DELLA VAL VERZASCA E CAFFE' DI CICORIA euro 23
- GNOCCHETTI DI BARBABIETOLA, ANETO E SIERO DI LATTE euro 22

Secondi

- RANA PESCATRICE BBQ E BRODO DI ALGHE E FUNGHI INVERNALI euro 26
- SPALLA DI CERVO, SALSA DI MISO E RIBES NERI, PAN BRIOCHE AL MIELE FERMENTATO E LAVANDA euro 28
- VARIETA' ANTICA DI BARBABIETOLA COTTA NEL CARBONE, RIDUZIONE DI KOMBUCHA DI ROSE, VELLUTATA DI PINO E SEMUDA euro 25
- COLLO DI MAIALE NERO DELLE ALPI COTTO SU BRACE, MIRTILLI ROSSI E CAVOLO BBQ euro 26

Dolci

- GELATO AL FIENO DI ALTA MONTAGNA E SALSA DI WHISKY TORBATO euro 13
- GELATO DI CAFFE' DI CICORIA, MISO, NOCCIOLE E SEGALE euro 13
- SORBETTO DI TUIA, CIOCCOLATO E ACETOSELLA euro 13
- LATTE, ANETO E RIBES ROSSI euro 13

Radici