



ANTIPASTI


Rotolini di Lardo d'Arnad con Mocetta,
mousse di castagne e pane "Micòula"[^]
€ 13.00

Sformatino caldo di funghi porcini
con fonduta leggera di Caprino e Tartufo nero 
€ 15.00

Culaccia Riserva stagionata 18 mesi,
con perline di melone e gelatina d'arancia 
€ 15.00

Carpaccio di Filetto con funghi porcini freschi
all'olio EVO, limone, pepe e scaglie di parmigiano 
€ 16.00

Salmone affumicato a secco con pepe rosa, con insalatina
e vinaigrette di olio e limone
€ 18.00

Tartare di Tonno rosso con ristretto al porto,
erba cipollina e scaglie di Tartufo nero 
€ 20.00

Melanzana ripiena di verdure in Caponata e Tofu*
spadellato alla Maggiorana, con cialda di riso
€15.00

PRIMI

Melanzane alla parmigiana con pasta fillo,
mozzarella di Bufala e vellutata di Burrata

€ 15.00

Risotto Carnaroli con funghi porcini freschi trifolati
mantecato al burro e Parmigiano (minimo 2 persone)



€ 15.00

Gnocchetti alle erbe con Fonduta leggera
al Bleu d'Aoste

€ 15.00

Linguine di Gragnano con Gamberoni
e pomodorini datterino caramellati al forno

€ 19.00

Chnéffléne al burro valdostano con erba cipollina,
polvere di speck, formaggio Crotten e Tartufo nero

€ 17.00

Spaghetti di Kamut con verdure saltate,
pomodorini e crema di Tofu*




€ 15.00

SECONDI

Coniglio disossato scottato in padella con capperi e olive,
su letto di erbette 

€ 22.00

Medaglione di Cervo al profumo di timo con salsa al
Cassis e ribes e crema di piselli 

€ 22.00

Tartare di Fassone (200 gr.), battuta al coltello e preparata
al tavolo con la sua selezione di ingredienti, tra cui

Tartufo nero e uovo di Quaglia 

€ 25.00

Filetto di Tonno alla griglia con salsa olandese
e puré di patate 

€ 20.00

Cubetti di filetto di Fassone con funghi porcini trifolati,
flambato al Calvados 

€ 27.00

Scaloppa di Seitan* con Funghi Porcini e patate al
cartoccio 

€ 20.00

Selezione di 5 formaggi con composte e marmellate

€ 10.00

DESSERT

Semifreddo^ al pistacchio con salsa alla vaniglia 



€ 6.00

Tartelletta di mele con gelato alla vaniglia

€ 6.00

Tortino al cuore caldo di cioccolato
con gelato alla crema mantecato

€ 6.00

Carpaccio di ananas con salsa all'arancia e cannella,
frutti di bosco e gelato al limone  

€ 6.00

Sorbetto al limone e vodka con menta fresca

€ 5.00

Coperto € 2.00

In caso di allergie o intolleranze, si invitano i Gentili Ospiti a richiedere informazioni al personale in servizio.

*Alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine

** Prodotto che può essere surgelato in mancanza di quello fresco



piatto senza glutine



piatto vegano

^ Prodotto abbattuto in sede