

Antipasti | Starters

Rosa di manzo tonnato in soluzione di erbe selvatiche di montagna e arance candite *

Beef tonnato in solution of mountain herbs and candied oranges



15.-

Uovo pochè con spuma di patate alla lavanda, tartufo nero e guanciale croccante

Pochè egg with lavender potato mousse, black truffle and crispy bacon



12.-

Trota salmonata affumicata con legno di melo, verdure croccanti, misticanza e aceto di lamponi *

Smoked salmon trout with apple wood, crunchy vegetables, salad and raspberry vinegar



14.-

Tartare di manzo Garronese, sale rosa e riduzione di amaro “dente di leone” *

Beef tartare, pink salt and reduction with bitter liqueur



13.-

Primi Piatti | first Courses

Raviolo ripieno di caprino mantecato, demi-glace di vitello, pere e lamponi bruciati *

Raviolo stuffed with creamed goat cheese, veal demi-glace, pears and burned raspberries



15.-

Maltagliati di grano saraceno, fonduta di grasso d'alpe, fichi e crescione d'alpeggio

Buckwheat Maltagliati, cheese fondue, figs and mountain herb



16.-

Pacchero fresco con trota affumicata, fiori di zucca e yogurt acido della val Formazza *

Paccheri with smoked trout, pumpkin flowers and sour yogurt from Val Formazza



14.-

Risotto carnaroli mantecato al brodo di faraona, Grana 18 mesi, ortica e limone *

Carnaroli rice creamed with guinea-fowl broth, Grana cheese 18 months, nettle and lemon



15.-

Gnocco di patata alpina, ragù di cervo e spuma di tomino all'olio evo *

Alpine potato gnocchi, venison ragout and extra virgin olive oil tomino mousse



15.-

Secondi Piatti | Maincourses

Cappello del prete “razza piemontese” in acqua saporita al metodo Picchiapò *

Piedmontese beef steak with tasty water in “Picchiapò” method



17.-

Maialino cotto a bassa temperatura pastellato al panko, cipollotto fresco in agrodolce *

Low-temperature cooked pig fried with panko, fresh sweet and sour onion



18.-

Tagliata d’anatra su latte nero e bietolina rossa *

Slicked duck on black milk and red beet



20.-

Filetto di cervo a lunga cottura, demi-glace di verdure bruciate e funghi del giorno *

Long-cooked venison fillet, demi-glace of burnt vegetable and mushrooms



26.-

Luccio perca con lardo ossolano, mela arrosto e crema dolce di aglio nero *

Pike perch with lard, roasted apple and sweet cream of black garlic



20.-

Dessert

Bonet in coppa con latte di mandorla, biscotti di riso tostati al profumo d’alpeggio e riduzione di Fernet

Bonet in cup with almond milk, toasted rice biscuits to the smell and Fernet reduction



9.-

Semifreddo con zabaione e genepi, salsa di more e mandorle salate *

Semifreddo with zabaione and genepi, blackberry sauce and salted almonds



9.-

Pan d’eropa con spuma di panna cotta, crumble di nocciole e caffè

Pan d’abera with panna cotta mousse, hazelnut crumble and coffee



9.-

Soffice alla vaniglia, meringa bruciata, limone candito e fili di caramello

Soft with vanilla, burnt meringue, candied lemon and caramel threads



9.-

