

ANTIPASTI

Petto e coscia di beccaccia con insalatina di rapa (rutabaga), funghi, crema ghiacciata al ginepro e purea di mela cotogna / 18

Patata schiacciata con verdure autunnali cotte e crude e funghi di stagione / 15

Tataki di vitello con crema di nocciole e granella, tartufo nero uncinato / 16

Millefoglie di zucca stufata con filetti di triglia scottata e sorbetto alla zucca / 18

Cappuccino di zucca con crema di gorgonzola / 12

PRIMI

Tagliolini di castagne con cavolo cappuccio e formaggio d'alpe / 16

Risotto mantecato con crema di cipolle e pere, caffè e scorza di limone / 17

Paccheri ripieni di patate profumati al lime con polpo scottato e la sua acqua / 18

Lasagnetta ripiena di zucca e amaretti con crema di formaggio / 16

SECONDI

La nostra scelta di pesce secondo mercato / 25

Carrè di maialino da latte disossato, laccato al miele di castagno e cumino con purea di topinambur e verdure di stagione / 24

Sella di coniglio e gamberi con salsa alle olive, purea di patate e verdure / 25

Filetto di cervo scottato con contorni autunnali / 28

DESSERT

Crumble di nocciole, mele caramellate e gelato alla cannella / 9

Delizia di pere e cioccolato / 9

Tronchetto di castagne con gelato vaniglia / 9

Variazione di sorbetti / 9

Variazione di formaggi / 15

Menù degustazione 3/4/5
portate a sorpresa

€ 40,00 / € 50,00 / € 60,00