

MENU' DEL GIORNO

Taglieri

Escursionista 3 assaggi 9,00 € Climber 6 assaggi 18,00 € Alpinista 12 assaggi 32,00 €

Pata Negra Tagliere 40 gr 16,00 € Tagliere 80 gr 30,00 €

Battuta di Fassona con cialda di zucca, acciuga del Cantabrico e sale dello Svaneti **1,3,4,7** 13,50 €

Cipolla caramellata con spuma al Castelmagno **1, 7** 13,50 €

Baccalà mantecato al peperone con salsa ailioli **3, 7** 13,50 €

Gnocchi di castagne alla forchetta al ragù di cinghiale e scorze d'arancia **1, 6, 7, 9** 14,00 €

Tajarin artigianali con rape **1, 3, 7** 14,00 €

Risotto alla carbonara **1, 3, 7, 9** 14,50 €

Tagliata di Fassona con patate al forno e sale aromatizzato alle erbe **7** 18,50 €

Costolette di agnello al fieno alla Villeroy con spinaci **1, 3, 7** 22,50 €

La finanziaria **1, 6, 7, 9** 19,50 €

Stecco di quinoa e riso al curry con piselli servito con purè di patate **3, 7** 15,00 €

Babà al rum con spuma allo zabaione **1, 3, 7** 8,50 €

Semifreddo alle castagne **3, 7** 8,50 €

Bavarese alla zucca e cioccolato bianco con crumble di cioccolato fondente **1, 3, 7** 8,50 €

Menù degustazione per l'intero tavolo 4 portate 40,00 € a persona

Abbinamento vini 22,00 € a persona

Degustazione gourmet per l'intero tavolo 6 portate 50,00 € a persona

Abbinamento vini 32,00 € a persona

**Alcuni prodotti possono aver subito un processo di abbattitura
o essere arrivati congelati in origine per questioni di conservabilità
e garantire la qualità nel servizio

*I numeri in rosso indicano gli allergeni, si ricorda che la cucina resta comunque un luogo di
contaminazione per tutti i piatti