

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, cialda di zucca, misticanza, katzubishi, salsa capperi e acciughe **1,3,4** 13,50 €

Uovo cotto bassa temperatura in crosta con fonduta al pecorino, asparagi e nocciole **1,3,7,8** 13,50 €

Concertino di batzua, gentilina e maionese al limone **3, 7** 13,50 €

Tajarin all'arancia con ragù di anatra **1, 3, 6, 7** 14,00 €

Ravioli alla Vernantina al burro nocciola **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 alla Villeroy con agretti **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 frutto della passione e rum con spuma allo zabaione **1, 3, 7** 8,50 €

Semifreddo alla fragola, biscotto al pistacchio, coulis fragola e basilico
crumble di nocciole **1, 3, 7, 8** 8,50 €

Tartelletta al bacio di dama, chantilly alla creme brulée e lime con caramello salato **1, 3, 7, 8** 8,50 €

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

Abbinamento vini 27,00 € a persona

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

Abbinamento vini 37,00 € 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