

# MENU' DEL GIORNO

## Taglieri

Escursionista 3 assaggi 9,00 €      Climber 6 assaggi 18,00 €      Alpinista 12 assaggi 35,00 €

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

Battuta di Fassona, cialda di zucca, misticanza, katsuobushi, salsa capperi e acciughe **1,3,4,6** 14,50 €

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

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

Pata Negra Y Tomato **1, 3, 7** 22,50 €

\*\*\*

Sugelli della contea pesto di basilico **1, 7, 8** 14,50 €

Ravioli alla Vernantina al burro nocciola **1, 3, 7** 14,50 €

Fusillo Bossolasco al ragù lepre **1, 6, 7, 9** 14,50 €

\*\*\*

Tagliata di Fassona con patate al forno e sale aromatizzato alle erbe **7** 19,50 €

Costolette di agnello alla Villeroy con melanzana alla parmigiana **1, 3, 7** 22,50 €

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura aromatizzato con erbe, senape e miele  
servito con peperoni **1, 6, 7, 10** 18,50 €

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

\*\*\*

Bignè alle pesche ripiene con gelato alla crema **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