

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, rucola e spuma al Castelmagno **1, 3, 7** 15,00 €

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

Concertino di batzua, con giardiniera **3, 7, 9** 13,50 €

Gnocchi di castagne al ragù di cinghiale e scorze d'arancia **1, 3, 6, 7, 9** 14,50 €

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

Zuppa di cereali e legumi **1, 9** 14,50 €

Tagliata di Fassona con patate al forno e sale aromatizzato alle erbe **7** 20,00 €

Bollito misto con salse e verdure di stagione **1, 3, 10** 19,00 €

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura alla Wellington con finocchi **1, 3, 6, 7, 10** 18,50 €

Tronchetto di zucca, porri e polenta con spinaci **7** 15,00 €

Semifreddo alle castagne **1, 3, 7** 8,50 €

Bavarese alla zucca e cioccolato bianco con amaretto **1, 3, 7** 8,50 €

Tartelletta alle pere, mousse di cioccolato bianco e crème caramel,
crumble di arachidi e 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