

MENU' DEL GIORNO

Taglieri

Escursionista 3 assaggi 10,00 € Climber 6 assaggi 20,00 € Alpinista 12 assaggi 38,00 €

Pata Negra Tagliere 40 gr 18,00 € Tagliere 80 gr 34,00 €

Battuta di Fassona, cialda di zucca, valeriana, katsuobushi e spuma Castelmagno **1, 3, 7** 15,00 €

Cipolla caramellata con spuma al pecorino **1, 7** 14,00 €

Concertino di batzua, con giardiniera **1, 3, 7, 9** 14,00 €

Ravioles alla riduzione di vino bianco e nocciole **1, 3, 7, 8** 15,00 €

Ravioli radicchio, blu del Moncenisio e noci **1, 3, 7, 8** 15,00 €

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, 7, 10** 19,00 €

Pancia di maialino da latte aromatizzata alle erbe e arance
con spinaci e salsa olandese **1,3, 6, 7,10** 19,00 €

Tronchetto di zucca, porri e polenta con spinaci **7** 16,00 €

Mousse al cioccolato bianco, caffè, amarena e crumble di cacao **1, 3, 7** 8,50 €

Rock 'N Choc con zabaione **1, 3, 7, 8** 8,50 €

Tartelletta alle pere, mousse di cioccolato 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

COPERTO 4 € A PERSONA (Se degusti vino te lo offriamo noi)