

# 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, misticanza, chantilly al lime **1, 3, 7** 16,00 €

Parmigiana di melanzane caramellata **1, 7** 15,00 €

Lonza marinata con spuma all'avocado su crostino di pan brioche e confettura cipolla rossa **1, 3, 4, 6, 7** 15,00 €

Pata Negra Y Tomato **1, 3, 7** 24,00 €

\*\*\*

Sugelli della contea al pesto di basilico e lime **1, 7, 8** 15,00 €

Plin di carne al burro di montagna e erbe **1, 3, 6, 7, 9** 15,00 €

Spaghettoni Bossolasco alla crema di mandorle, limone e zenzero con bottaga **1, 4, 8** 16,00 €

\*\*\*

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

Costine di Patanegra cotte a bassa temperatura, gazpacho con contorno e salsa olandese **1, 7** 20,00 €

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

\*\*\*

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

Bavarese al timo, rosmarino e cannella con gelée di pesca, albicocca e mela **7** 8,50 €

Lemon curd al cucchiaino **1, 3, 7** 8,50 €

Menù degustazione per l'intero tavolo 4 portate 45,00 € a persona

Abbinamento vini 30,00 € a persona

Degustazione gourmet per l'intero tavolo 6 portate 60,00 € a persona

Abbinamento vini 40,00 € 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)\*\*\*