

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 alla moda dello chef **1, 3, 4, 7** 16,00 €

Uovo cotto a bassa temperatura in crosta con fonduta di patate e cavolfiori **1, 3, 7** 15,00 €

Cipolla caramellata con spuma alla Raschera **1, 7** 15,00 €

Gnocchi alla forchetta al pesto di cavolo nero **1, 3, 7, 8** 15,00 €

Ravioli alla Vernantina al burro e salvia **1, 3, 7** 15,00 €

Tajarin alle rape **1, 3, 7** 15,00 €

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

Bollito misto con verdure stagione **1, 3, 4, 10, 12** 20,00 €

Burgher di lenticchie dei Monti Sibillini, quinoa e zucchine aromatizzato alla menta
con fagiolini e confettura di cipolle rosse **3, 7, 10** 16,00 €

Tiramisù **1, 3, 7** 8,50 €

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

Semifreddo alle castagne **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 (Omaggio con abbinamento vini)

MENU' DEDICATO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Benvenuto con Il pane, Il burro di montagna e l'acciuga del Cantabrico con Tartufo bianco

Battuta di Fassona con Tartufo bianco

Tjarin artigianali al burro di montagna con Tartufo bianco

Uovo poche in crosta con fonduta di Raschera con Tartufo bianco

Gelato alla crema con Tartufo bianco

***Grattata di tartufo dalla cucina circa 20/22 grammi a persona su tutto il menù**

***Su richiesta tartufo al tavolo quotato al momento**

Il menù è per tutto il tavolo 140 € a persona

Abbinamento 4 vini 80 € a persona

PIATTI DEDICATI AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Il pane, Il burro di montagna e l'acciuga del Cantabrico con Tartufo bianco	1, 7, 4	45,00 €
Battuta di Fassona con Tartufo bianco		45,00 €
Uovo poche in crosta con fonduta di Raschera con Tartufo bianco	1, 3, 7	45,00 €
Tjarin artigianali al burro di montagna con Tartufo bianco	1,3,7	45,00 €
Gelato alla crema con Tartufo bianco	3, 7	40,00 €

***Grattata di tartufo dalla cucina circa 6/7 grammi**

*****COPERTO 4 € A PERSONA (Omaggio con abbinamento vini)*****

***I numeri in rosso indicano gli allergeni, si ricorda che la cucina resta comunque un luogo di contaminazione per tutti i piatti**