



IL CUORE È L'INGREDIENTE PRINCIPALE DELLA MIA CUCINA.

Chef Alessandro Cappotto

Menu l'espressione del territorio



Trancetti di salmerino alpino arrosto con stufato di funghi di stagione
Casoncelli al bagòss, burro, salvia e riduzione di capretto
Cubi di vitello fondente all'olio su polenta integrale arrosto
Piccolo Bossolà bagnato con gelato ai frutti della passione

€ 55.00

Bevande e Vini esclusi

(minimo 2 persone)

Menu di Stagione - Zucca, rape e castagne



Insalatina di zucca, puntarelle, acciughe e melograno
Tortelli di rape rosse, basilico artico e tartufo del territorio
Trancio di salmone semicotto in olio e leggermente affumicato
Crema di gianduia e cialde di croccante con crema di caffè

€ 60.00

Bevande e Vini esclusi

(minimo 2 persone)

Menu gourmet



Duo di foie gras e capesante arrosto con insalatina di riso Venere
Spaghetto turanico, cacio, pepe e spadellata di animelle d'agnello
Trancio di merluzzo nero su lenticchie e puntarelle
Semifreddo all'arancio e Grand Marnier e croccantino al caffè
Piccola pasticceria e caffè

€ 65.00

Bevande e Vini esclusi

(minimo 2 persone)

Abbinamento vini nostra selezione

€ 15.00

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe tutte le informazioni sulle nostre preparazioni.

L'utilizzo del sottovuoto, delle cotture a bassa temperatura, **dell'abbattimento delle temperature dei prodotti**, e la "Bonifica" di tutti i pesci che vengono serviti crudi attraverso l'abbattitore di temperatura, è una nostra precisa scelta, atta a garantire sempre la massima qualità, sicurezza e freschezza di ogni singola pietanza.