



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.

## Antipasti



Insalatina di zucca, puntarelle, acciughe e melograno	€ 18.00
Tartara di gambero appena marinato, lime e frutta disidratata	€ 18.00
Duo di foie gras e capesante arrosto con insalatina di riso venere	€ 22.00
Trancetti di salmerino alpino arrosto con stufato di funghi di stagione	€ 20.00
Guancetta di vitello, gnocchetti di zucca e caprino fritto	€ 20.00
Marinata di puledro con insalatina di mela verde e avocado	€ 20.00

## Primi



Casoncelli al Bagòss, burro, salvia e riduzione di capretto	€ 20.00
Spaghetto turanico cacio e pepe con spadellata di animelle d'agnello	€ 20.00
Tortelli di rape rosse, acqua d'avena e pesto di basilico artico	€ 20.00
Risotto al Curtefranca rosso e ragù di pernice	€ 18.00
Mezzi paccheri, coda di manzo, sedano e pecorino dolce	€ 18.00
Pasta e fagioli Borlotti, astice, basilico ed extra vergine	€ 22.00
Crema di funghi montata all'extra vergine e timo	€ 15.00

## Secondi



Brodetto di pesci e crostacei scottati e riduzione all'extra vergine	€ 25.00
Trancio di salmone semicotto in olio e leggermente affumicato	€ 25.00
Merluzzo nero su lenticchie e puntarelle	€ 25.00
Cubi di vitello fondente all'olio, polenta integrale arrosto	€ 22.00
Carrè di cervo in crosta di aromatiche	€ 25.00
Bauletto di manzo alle spezie dolci con patate arrosto	€ 20.00
Capretto disossato	€ 25.00
Selezione di formaggi servito con le nostre marmellate	€ 15.00

## Dolci



Piccolo Bossolà bagnato con gelato ai frutti della passione	€ 12.00
Tortino tiepido di carote e vaniglia Bourbon	€ 12.00
Crema di gianduia e cialde di croccante con crema di caffè	€ 12.00
Semifreddo all'arancio e Grand Marnier e croccantino al caffè	€ 12.00
Strudel di mele, uvetta, cioccolato e cannella	€ 12.00
Spugna di cioccolato con gelato al rhum e stracciatella	€ 12.00

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.