

Gli Antipasti

Il baccalà mantecato in crosta di carbone vegetale e crema di zucca

12

Il crudo di mare

25

L'uovo in crosta, Vezzena, pioppini e tartufo nero

10

La polentina morbida, stufato di cinghiale e pere, croccante di castagne

10

Il carpaccio di angus fumè, porcini sott'olio, Grana 30 mesi e senape di Digione

14

Il coniglio, verdure in agrodolce e maionese al curry

10

I Primi Piatti

Gli gnocchi di patate, capesante, bottarga di tonno e cavolo nero

14

I bigoli cozze, vongole e cime di rapa

14

Il risotto Carnaroli con lumache, pesto di prezzemolo, mousse di erborinato

(min. 2 persone)

12

I cappellacci cacio e pepe, tastasale, cipolla di Tropea, zucca e broccoletti

12

Le fettuccine con fagiolo, nocciole e ricotta stagionata

10

I fagottini del sottobosco: porcini, finferli e pioppini con vellutata di Asiago

10

I Secondi Piatti

Il branzino d'autunno

24

Il pescato del giorno

(per due persone)

48

La selezione di formaggi

Fresco di capra, Bettelmatt, Comté +24, Nostrano Quader, erborinato di pecora

22

La guancia brasata, polenta, tartufo nero e chips di patata viola

16

La spalla di agnello cotta lenta, caffè e patate

18

La steak tartare

24

Dalla Griglia

La pluma di maialino iberico, patate schiacciate e finferli

18

La bistecca alla fiorentina

(consigliata per due persone)

5/etto

La costata di Sorana

4,5/etto

Lo Chateaubriand con la sua salsa bernese

(consigliato per due persone)

48

La bistecca Tomahawk di Wagyu

(consigliata per due persone)

100

I nostri desserts

Tutti i desserts 7

Il percorso al cioccolato

Il cannolo, crema Chantilly e nocciola, meringa e lampone

Il tortino di ricotta, pere e cioccolato con crema inglese

La caprese al limone, confettura di mele e maracuja, sorbetto all'ananas 

I nostri gelati

Tutti i gelati 6

Gelato alla cannella e confettura di fichi

Gelato al pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate

Sorbetto al pompelmo

Al Calice

| | |
|--|---|
| <i>Ferrari Maximum Demi-Sec</i> | 6 |
| <i>Fior d'Arancio spumante DOCG – Terre Gaie</i> | 4 |
| <i>Verduzzo friulano passito - Conte d'Attimis-Maniago</i> | 5 |
| <i>Moscato di Sicilia Liquoroso – Duca di Castelmonte</i> | 5 |