

ANTIPASTI

Crudo di Fassona, acqua di sedano, Murazzano D.O.P. e tartufo nero 11,00 €

Fassona tartare, cellery cream, Murazzano D.O.P. and black truffle

Lingua al Verde 2017 10,00 €

"Green Tongue 2017"

Faraona tiepida, cavolo, scalogni e castagne in salsa nashi 10,00 €

Guinea fowl, cabbage, shallots and chestnuts in nashi sauce

Anguilla glassata all' aceto di mele con zabaione alla birra 10,00 €

"Uovo per terra" 11,00 €

"Egg in the undergrowth"

PRIMI PIATTI

Plin di broccoli, salsa Royale e tartufo nero 12,00 €

Plinched ravioli stuffed with broccoli, Royale sauce and black truffle

Tajarin di farro "Marino" mantecati ai funghi, salsiccia e fiocchi di robiola 11,00 €

Spelt tajarin, porcini cream, sausage and cheese flave

Vialone mantecato al caffè e limone e animelle croccanti 10,00 €

Coffee and lemon risotto with crispy veal sweetbreads

Gnocchetti di patate, Castelmagno D.O.P., zucca, noci, pere e cardamomo 10,00 €

SECONDI PIATTI

Costoletta di cinghiale, sedano rapa, pesto di nocciole e vinacce 17,00 €

Petto d'anatra rosa, porri confit, vaniglia e mandarino 15,00 €

Capocollo di maiale, cavoletti, zucca e bergamotto 14,00

Baccalà al latte, leggera bagna caoda, topinambur e liquirizia 14,00

DESSERT

Cupola di mele, salsa camomilla e vaniglia

Apple

Parfait di fichi, croccante di mandorle e balsamico

Cre moso di cioccolato, ciliegie al sole e rapa rossa

Meringata, crema di cachi e alchechengi