



Menu

Antipasti

Crema di castagne con astice rosolato burrata e polvere di capperi

** 1, 2, 7

Noci di capesante rosolate con agretto di limone carciofi e polvere di patate

** 7, 14

Calamaretti e lenticchie di colfiorito croccanti

** 1, 14

Piccolo flan al formaggio plaisentif crema di porri e porri fritti

1, 3, 7

Fettine di fassona con salsa mousseline al tartufo

3

Marbré di foie gras mostarda di mele al tartufo e pan brioches

* 1, 3, 7, 12

Primi Piatti

Gnocchetti di cime di rapa con gamberi crumble e burrata

** 1, 2, 7

Ravioli di pesce nobile con salsa al beurre blanc caviale e erba cipollina

1, 3, 4, 7, 12

Corzetti al basilico con salsa al granchio e pesto di pinoli

** 1, 2, 3, 7, 8

Pappardelle alla farina di castagne con piccolo ragu di selvaggina

1, 3, 7, 12

Spaghetti alla chitarra del podere forte con cipollotti e guanciale

1, 3, 7

Risotto al Castelmagno mirtilli e polvere di mele (almeno per 2 persone)

** 7

Pietanze

Cocotte di crostacei e patate al gratin

** 1, 2, 3, 4, 7

Piccola frittura di scampi calamaretti e zucchine fiammifero

** 1, 2, 7, 14

Filetto di rombo con carciofi in crema e fritti

** 1, 4, 7

Lepre disossata alla royale

7, 12

Piccione cotto e presentato in tre versioni

1, 3, 7, 12

Tenero di vitello come un ossobuco alla milanese

7

** Prodotto abbattuto da fresco e portato alla temperatura di meno 4°C*

*Prodotto congelato in alcuni momenti dell'anno per la non reperibilità del fresco



Vini spumanti al bicchiere

Franciacorta brut Bredasole
Champagne brut premiere cuvee Bruno Paillard
Champagne Comte de Montaigne Rosè Grande Réserve

Dessert

Monte Bianco alle castagne (*gluten free*) 3, 7,

Zuppetta di mandorle con frutti rossi e gelato al pistacchio (*gluten free*) 7, 8

Tatin alle mele di valtellina con gelato al dulce de leche con spuma al calvados 1, 3, 7

Tronchetto al cioccolato fondente 3, 7, 8

Sorbetto al mandarino (*gluten free*)

Cre moso allo zabaglione con pere martin sec e salsa al brachetto (*gluten free*) 1,3,7,8

Semifreddo al torroncino con salsa alle nocciole 3, 7, 8

Vini abbinabili

Moscato Rosa Praepositus Abbazia di Novacella

Vinalia da uve Moscato Giallo Cantina di Bolzano

Kerner Passito Praepositus Abbazia di Novacella

Recioto della Valpolicella Ilatum

Barolo Chinato fratelli Rovero

Carignano del Sulcis Passito Amentos

Allergeni

- 1 **Cereali** contenenti glutine
- 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 **Uova** e prodotti a base di uova
- 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 **Soia** e prodotti a base di soia
- 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci
- 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- 10 **Senape** e prodotti a base di senape
- 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 **Anidride solforosa e solfiti**
- 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi