

Ostrica Cadoret Spèciale ⁽¹⁴⁾	4€
Gamberi crudi e maionese alla barbabietola ^(2, 3)	12€
Crudo di gallinella, noci fresche e olio al basilico ^(4,8,)	13€
Coppa di pesce, salsa tonnata e acetosa ^(3,10)	10€
Cipolla borettana, miso di ceci, borlotto e finocchietto ^(1,4,6)	8€
Coniglio, spuma di parmigiano, cipolla rossa al succo di mirtillo ⁽⁷⁾	10€
Midollo, formaggio d'alpeggio e tartufo uncinato ^(1,7)	13€

Ravioli di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino ⁽⁷⁾	12€
Risotto, carota, finferli in aceto di sambuco e polvere di capperi ^(7,10)	14€
Spaghettono Monograno Felicetti, ostrica, burro acido e salicornia ^(1,7,14)	14€
Tagliolino all'uovo e tartufo bianco ^(1,3,7)	25€
Bottoni di patata affumicata, durrelli di anatra e tartufo uncinato ^(1,3,7)	15€

Lampuga, cavolo verza, olio alle foglie di fico e pomodoro ⁽⁴⁾	20€
Ricciola dry aged cotta sulla griglia e broccoli ⁽⁴⁾	25€
Pancia di maiale alla griglia e cavolfiore ⁽⁷⁾	18€
Anatra, sapa, mela cotogna e carote grigliate ^(1, 7, 9)	20€

Crème brûlée alla zucca e gelato al rosmarino ^(1,3,7,8)	8€
Tartelletta con cremoso al topinambur ^(1,3,7,8)	8€
Mousse al cioccolato 70%, melagrana e gelato al pistacchio ^(1,3,7,8)	9€
Soufflè al finocchio e riduzione d'arancia ^(3,7)	10€
Degustazione di formaggi ^(1,7)	12€

Menù degustazione 9 portate

scelto dagli chef

65€

Menù degustazione 7 portate

50€

Coppa di pesce, salsa tonnata e acetosa (3,10)

Taco di canasta, caprino e oliva taggiasca (7)

Ravioli di bieta ripieni di acidello in brodo di fungo porcino (7)

Spaghettone Monograno Felicetti, ostrica, burro acido e salicornia (1,7,14)

Anatra, sapa, mela cotogna e carota grigliata (1,7,9)

Predessert (1)

Crème brûlée alla zucca e gelato al rosmarino (1,3,7,8)

Abbinamento al calice per il 9 portate 35€

Abbinamento al calice per il 7 portate 25€

Abbinamento di succhi e kombuche per il 7 portate 15€

Pane, cracker e burro alle acciughe (1,7) 4€