



Menu à la carte

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche - 30

Lingua salmistrata, salsa verde e tartufo - 35

Astice blu, bernese e pepe Timut - 40

Risotto con porcini fermentati e aglio nero - 35

Sorpresine di cinghiale in brodo - 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 38

Topinambur, tartufo e tamar di nocciola - 35

Piccione alla brace, mela cotogna ed erbe - 45

Pescato secondo frollatura, beurre blanc e levistico - 40

Gelato al caffè, cera d'api e limone - 18

Cremoso al cioccolato, amarena e gelato al pralinato e noccioline - 18

Crema al latte e vaniglia caramellata con arancia amara - 18

Gelato al fungo porcino, ceci e clementine - 18

Selezione di formaggi, mostarda e pane al cacao - 25

Pane semintegrale, pan brioche e olio montato - 5 p.p.

*Il pesce viene sottoposto al processo di frollatura a temperatura controllata
Molti degli ortaggi e delle erbe presenti in menu sono di nostra produzione*

À la carte - Minimo 2 portate principali a persona



Menu degustazione 9 portate scelto dagli chef

140

Pairing

Abbinamento al calice per il 9 portate (7 calici) - 80

Abbinamento di succhi e kombucha per il 9 portate - 65

Menu degustazione 7 portate

110

Coregone, salsa con uova di lago e aneto

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Crostacei, zucca e cicoria

Sorpresine di cinghiale in brodo

Anatra alla brace e mela cotogna speziata

Zenzero, zucca e salvia

Gelato al fungo porcino, ceci e clementine

Per chi desidera aggiungere il piatto firma degli chef

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

Menu degustazione 7 portate vegetariano

105

Bottoni di bieta in brodo di cipolle

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Spaghettoni con emulsione di rosa canina

Risotto con porcini fermentati e aglio nero

Topinambur, tartufo e tamari di nocciola

Zenzero, zucca e salvia

Gelato al caffè, cera d'api e limone

Pairing

Abbinamento al calice per il 7 portate (5 calici) - 70

Abbinamento di succhi e kombucha per il 7 portate - 55

I menu degustazione sono da intendersi per l'intero tavolo

Menu Business Lunch

60

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro

Crema al latte e vaniglia caramellata con arancia amara

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi

Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo