



Menu à la carte

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

Crudo di manzo, cardamomo e zabaione salato - 32

Calamari, foglie di capperi e limone sotto sale - 35

Risotto all'aglio orsino, kefir e pesche acerbe - 35

Tortelli di erbe spontanee, salsa affumicata e uova di lago - 35

Spaghettoni Monograno Felicetti, ostriche e burro acido - 38

Morchelle ripiene, patata al curry e prezzemolo - 38

Piccione in tre passaggi e barbecue di rosa canina - 45

Pescato secondo frollatura e bernese al pepe Timut - 40

Chiboust al dragoncello, gelato al pepe Andaliman e yuzu - 18

Cre moso al cioccolato 80%, gelato al curry verde e lime - 18

Pinolo, melassa di abete e germogli di pino - 20

Gelato alle foglie di fico, rabarbaro e noccioline - 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

Crudo di coregone, aneto e asparago bianco fermentato

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Ostrica affumicata, pino mugo e piselli

Tortelli di coniglio, cozze e salsa al prezzemolo

Bavetta alla brace e barbecue di rosa canina

Sorbetto di piselli, fragola e fava di Tonka

Chiboust al dragoncello, gelato al pepe Andaliman e yuzu

Per chi desidera aggiungere il piatto firma degli chef

Risotto affumicato, battuto di pecora e alloro - 35

Per chi desidera aggiungere un intermezzo

Bottoni di erborinato, mela e ibisco - 15

Menu degustazione 7 portate vegetariano

105

Emulsione di erbe e limone fermentato

Cardoncello di grotta, fondo di fungo e crème fraîche

Scarola arrostita, tamari di mandorla e aglio nero

Risotto all'aglio orsino, kefir e pesche acerbe

Morchelle ripiene, patata al curry e prezzemolo

Sorbetto di piselli, fragola e fava di Tonka

Gelato alle foglie di fico, rabarbaro e noccioline

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

Chiboust al dragoncello, gelato al pepe Andaliman e yuzu

Amuse-bouche, pane e piccola pasticceria inclusi

Disponibile la proposta vegetariana

Il menu Business Lunch è disponibile il lunedì a pranzo