

Degustazione Territorio € 90,00
Abbinamento vini € 55,00

Amuse-bouche

Galette di polenta rustica, cremoso di capra fresco

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

Donut ai porcini, terra di nocciole Piemonte e porcini, fonduta di fontina d'alpeggio*

Raviolo Patata, caprino e trota salmonata (troticoltura Morgex)*

Guancia di vitello in carbonade alla birra doppio malto

Predessert

Démi-cuit al cioccolato "Guanaja grand- crù 70%", crema inglese e coulis al lampone



Degustazione Grenier € 130,00
Abbinamento vini € 80,00

Amuse-bouche

Anguilla leggermente affumicata, agrumi e porro*

Carpaccio di filetto di Fassona, maionese al curry Madras, giardino di primizie e germogli

*Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras**, liquirizia e lampone*

Foglie di pak choi farcite di granchio e scampo, aceto agro-dolce,
levistico e caviale*

*Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e crumble di barbabietola rossa,
frutti rossi lattefermentati*

Predessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

La Carta

<i>Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese, maionese al curry Madras, giardino di primizie e germogli</i>	€ 38,00
<i>Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras**, lampone e liquirizia</i>	€ 38,00
<i>Polpo grigliato, salsa creola, patata novella e fromage blanc</i>	€ 38,00
<i>Saint-Jacques*, limone confit, corallo al ginepro, cioccolato bianco e polvere di meliloto</i>	€ 38,00
<i>Millefoglie di sedano rapa, mela Kanzi e sidro</i>	€ 28,00



<i>Raviolo Patata, caprino e trota salmonata* (troticoltura Morgex)</i>	€ 34,00
<i>Risotto, peperone, gamberi rossi** e pistacchio di Bronte</i>	€ 46,00
<i>Foglie di pak choi farcite di granchio* e scampo* appena scottati, aceto agro-dolce, levistico e caviale</i>	€ 46,00



<i>Stinco d'agnello, patate e fieno</i>	€ 46,00
<i>Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e crumble di barbabietola rossa,frutti rossi lattefermentati</i>	€ 50,00
<i>Filetto di Fassone Piemontese, millefoglie di patate, aioli di mela al forno e arissa</i>	€ 50,00
<i>Trancio di branzino* pescato all'amo, waffle croccante di patate e purea di ratatouille</i>	€ 50,00



Tartufo bianco d'Alba

<i>Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese</i>	€ 85,00
<i>Risotto al Franciacorta</i>	€ 80,00
<i>Tagliolino di farina di grano duro 40 tuorli</i>	€ 80,00
<i>Bottoni di polenta, seirass e salsa all'uovo</i>	€ 80,00

Dessert

<i>Démi-cuit al cioccolato “Guanaja grand- crù 70%”, crema inglese e coulis al lampone</i>	€ 15,00
<i>Strudel di mele renette, bacche di Goji, “Digestif” e salsa alla cannella</i>	€ 18,00
<i>Millefoglie, vaniglia Tahiti e gelato al caramello salato</i>	€ 18,00
<i>Soufflé cheesecake, frutti esotici e vaniglia</i>	€ 18,00



*Preghiamo i Signori Clienti di fare presente eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione.
Per consultare la lista degli allergeni, si prega di chiedere al personale di sala.*

*In base alle normative europee (UE reg. 853/2004)
tutti i prodotti ittici vengono da noi bonificati.*

*Alcune paste fresche all'uovo ed alcuni dolci vengono trattati
con abbattimento di temperatura in negativo.*

** prodotti abbattuti*

*** prodotti già abbattuti all'acquisto*