

Piatti d'apertura

Gamberi viola marinati alla verbena con gazpacho di ciliegie e ciliegini

€ 24.00

Coregone confit con tortino di ceci e verdure leggermente carpionate

€ 20.00

Tartara di astice con crema tiepida di topinambur

€ 26.00

Terrina di foie gras d'oca con composta di fichi e pepe timut

€ 26.00

Tartara di Fassona con cremoso di avocado e caviale di aringa

€ 22.00

Primi piatti

Risotto mantecato con Franciacorta, ostriche e caviale

€ 28.00

Tortelli di ricotta di capra in brodo di sedano, mele e scampi

€ 28.00

Pacoté Senatore Capelli tiepidi con ceviche di capasanta e gamberi rossi

€ 24.00

Super spaghettono risottato al prezzemolo, spuma di aglio fermentato e bottarga di coregone

€ 20.00

Raviolini liquidi al pesto di erbe, crema di latte e pomodori al forno

€ 18.00

Risotto mantecato alla robiola di Collio, animelle e fichi

€ 20.00

Secondi piatti

San Pietro in olio cottura con insalatina di mango, sedano verde e lime, yogurt di capra e cipollotto

€ 28.00

Pesce Spatola aromatizzato con guazzetto di pomodorini e peperoni

€ 26.00

Ricciola arrostita con crema di piselli e menta, sedano rapa al sale e gelato all'olio

€ 26.00

Bocconcini di coniglio glassati con caponatina di melanzane e zucchine, salsa di ciliegie e peperoncino

€ 20.00

Bavetta di Black Angus alla plancia con lattughino brasato e riduzione di Tamari

€ 24.00

Noce di fassona cotta cruda con pomodori confit, sedano, olive taggiasche

€ 24.00