



Ristorante Carlo Magno

Piatti d'Apertura

Polpo arrostito con crema
di sedano rapa e salsa BBQ € 22

Tartara di astice al profumo di zenzero
con crema di topinambur € 26

Morone in cevice, mango, sedano
e granita al Roku Gin € 22

Profumi di mare con crema di broccoli
e pomodoro piccante € 26

Battuta di Fassona
con emulsione di avocado
e filetto di aringa affumicato € 20

Uovo galline Selvagge
con asparagi verdi
e fonduta di Silter €18



Ristorante Carlo Magno

Primi Piatti

Risotto mantecato all'arancia,
gamberi rossi, rosmarino e salsa Ponzu € 26

Mezzo Rigatone con emulsione
di ricci di mare e gamberi viola € 26

Raviolini di coregone, lime e caprino € 22

Tonnarelli al Kamut
con crema di melanzane, calamaretti
e vongole veraci € 24

Risotto mantecato
con verzulì e fatulì € 22

Spaghettono con acqua di Bagoss
pepi, lime e gruè di cacao €20



Ristorante Carlo Magno

Secondi Piatti

Ricciola, puntarelle, maionese di acciughe
e salsa di Levistico € 26

Scorfano in guazzetto di quinoa
ai pistilli di Zafferano € 25

Rana pescatrice, crema di mandorle,
polvere di capperi e limone € 24

Tataki di Scottona con shitake
e salsa tamari € 22

Guancia di vitello fondente
con trombette e purea di patate ratte
€ 22

Filetto di Fassona, scaloppa
di foie gras d'oca
e germogli di spinaci €28