

MENU

ELEGANZA RUSTICA

Antipasto

Millefoglie di burrata e pomodorini confit
Culatello con mela golden e chutney all'albicocca

Primo

Gnocchi fatti in casa con fonduta di toma piemontese e
speck croccante

Secondo

Tagliata di scottona con radicchio saltato e crumble di
pecorino

Acqua, caffè e coperto inclusi

40 EURO (BIS DI ANTIPASTI, PRIMO E SECONDO)

MENU

VIAGGIO NEI SAPORI

Antipasti

Speck del Trentino con carpaccio di mela golden e
toma Piemontese

Insalatina di mare con pachino e maionese all'arancia

Carpaccio di salmone con salsa yogurt e lime

Primi

Risottino al melograno con colatura di Parmigiano e
riduzione di agrumi e basilico

oppure

Spaghettoni con vongole e pistacchi di Bronte

Secondo

Filetto di maialino nero su crema di cipolle di Cannara con
fantasia di verdure

Acqua, caffè e coperto inclusi

45 EURO (3 ANTIPASTI, 1 PRIMO E 1 SECONDO)

MENU

CREAZIONI DELLO CHEF

Antipasti

Culatello con spuma di ricotta al pepe rosa

Millefoglie di burrata e pomodorini confit

Carpaccio di tonno pinna gialla con vinaigrette agli agrumi

Primi

Risottino Carnaroli zenzero e lime con tartare di tonno

Gnocchi fatti in casa con ragù bianco e Toma piemontese

Secondo

Salmone gratinato con purea di patate allo zenzero e

riduzione agli agrumi

oppure

Filetto di maialino nero su crema di cipolle di Cannara con

fantasia di verdure

Acqua, caffè e coperto inclusi

50 EURO (3 ANTIPASTI, BIS DI PRIMI, 1 SECONDO)

MENU

SAPORI D'ELITE

Antipasti

Speck del Trentino con carpaccio di mela golden e toma Piemontese

Uovo poche con fonduta di toma d'alpeggio e carpaccio di
champignon

Insalatina di mare con pachino e maionese all'arancia

Gamberi alla catalana

Bis di Primi

Risottino Carnaroli zenzero e lime con tartare di scampi

Gnocchi fatti in casa con ragù bianco e Toma piemontese

Bis di Secondi

Salmone gratinato con purea di patate viola e riduzione agli agrumi

Tartare di Fassona a coltello

Acqua, caffè e coperto inclusi

**70 EURO (4 ANTIPASTI, BIS DI PRIMI E
BIS DI SECONDI)**