

I nostri percorsi degustazione alla scoperta della nostra filosofia di cucina. Il miglior modo per conoscerci, attraverso i grandi prodotti di piccoli produttori locali, che incontrano tecniche e prodotti che arrivano anche da più lontano...

4 portate a mano libera  
55 euro

6 portate a mano libera  
75 euro

abbinamento 3 calici  
25 euro

abbinamento 5 calici  
35 euro



Per eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari, non esitate a chiederci.

# COMINCTAMO

Gallina vecchia fa buon brodo...  
16 euro

Trota, barbabietola, yogurt e amaro alle erbe  
16 euro

Puzzle di cavoli, toma e verza  
16 euro

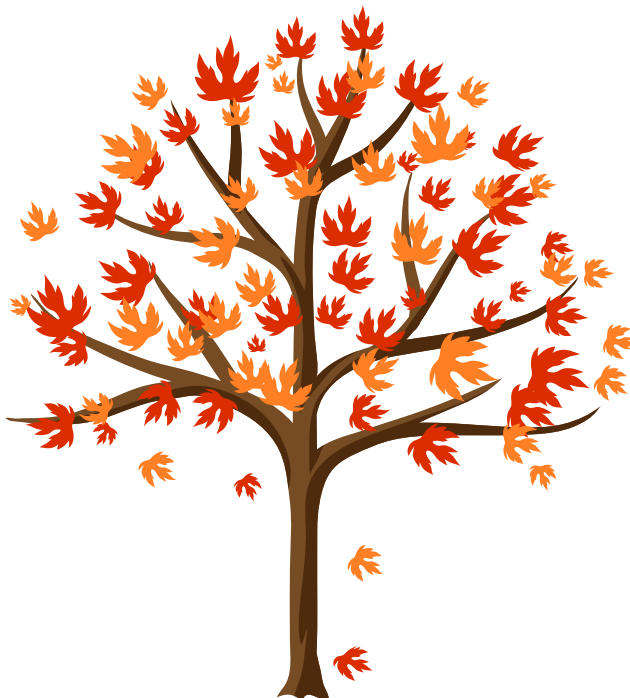


# CONTINUAMO

Risotto alla zucca affumicata, caldarroste e amaretti  
18 euro

Tagliolini al ragù di costine al BBQ, prugne e spezie del vin  
brulée  
18 euro

Gnocchi di pane, trota, cipolla e salvia  
18 euro



*E POT...*

*Trota e zucca  
22 euro*

*Diaframma alla brace, radicchio al vino, amarene e aglio nero  
26 euro*

*Uovo morbido, Blu di Campertogno, broccoli e nocciole  
20 euro*



# FINIAMO IN DOLCEZZA

Tartelletta, cioccolato fondente e pera al vino  
9 euro

Cremoso allo yogurt, miele e castagne  
9 euro

Cioccolato bianco, lamponi e meringa  
9 euro

Torte locali de "La Truna", miele e confetture  
3 pezzi 9 euro  
5 pezzi 15 euro



Coperto  
5 euro

Acqua valverde  
4 euro