

La cucina è un gioco. Serio.

I nostri menù degustazione:

L' inizio di un viaggio....

4 portate a mano libera

60 euro

6 portate a mano libera 80 euro

abbinamento 3 calici

25 euro

abbinamento 5 calici

40 euro



*Per tavoli da 6 o più commensali, consigliato il menù uguale per l'intero tavolo,
al fine di garantire il miglior servizio e la migliore esperienza possibile.*

COMINCIAMO

Zucca!

18 euro

*Anatra, radicchio, foie gras
e whiskey*

20 euro

*Seppia, olive, patate, nero
ed aceto di giardiniera*

20 euro



CONTINUIAMO

Risotto, toma di capra, castagne affumicate e spezie

20 euro

Paccheri, cozze, guancialetti, ceci e rosmarino

20 euro

Ravioli, cipolla, cinghiale e mirtilli

22 euro



E POI...

Cervo, porri e salmi

28 euro

Uovo, toma e tartufo

24 euro

Pescato, verza e guazzetto

30 euro



LE DOLCEZZE

Cioccolato bianco, Blu di Campertogno, fichi e noci

10 euro

Mela, cannella, biscotti e zabaione

10 euro

Millefoglie, banana, cioccolato e arachidi

10 euro



*Si prega di comunicare eventuali allergie,
intolleranze e abitudini alimentari...
Saremo lieti di soddisfare le vostre esigenze.*



*Vi ricordiamo che non è consentito fumare
a norma della legge
16 gennaio 2003 n. 3 art.51.*