

orari ristorante:

pranzo / lunch: 12.30 – 14.00
cena / dinner: 19.30 – 21.00

il tagliere:

selezione di formaggi e salumi tipici € 15 7 12
selection of local cheese and cured game charcuterie

la tartare:

di fassona con occhio di bue e lamelle di tarturo € 13 3 10
fassona tartare with raw egg and slice of truffle

i calamari:

calamari su purea di patate viola * € 13 4 7 10 14
squid with a cream of purple mashed potatoes

il lardo:

di Arnad con castagne caramellate al miele* € 14 1 4 7 10 14
typical lard from Arnad served with chestnuts caramelized with honey

la griglia:

selezione di verdura di stagione alla griglia € 10 1 4 7 10 14
selection of grilled seasonal vegetables

@@@

la pasta:

tagliatelle al ragù di cervo € 12 1 4
fresh tagliatelle with venison ragout

il risotto:

con radicchio speck e gorgonzola € 10 7
risotto with radicchio salad, speck and gorgonzola cheese

i ravioli:

ravioli cacio e pepe con guanciale croccante * € 12 7 12
meat ravioli with cacio cheese, black pepper and crispy pork cheek

gli gnocchi:

gnocchi di patate al blue d'Aoste * € 12 7 12
potatoes gnocchi with a cream of blue d'Aoste cheese

@@@

il carpaccio:

di vitellino da latte con canditi al limone € 15
veal carpaccio with candied lemon

l'entrecote:

di manzo Aberdeen al vino torrette con maionese di nocciole € 14 7 8
Aberdeen beef entrecote with torrette wine and hazelnut mayonnaise

le costolette:

d'agnello alle erbe * € 18 7

lamb chops with herbs

la tometta:

tometta piastrata su letto di cavolo viola croccante e riduzione di balsamico € 12 z*
grilled cheese with crispy purple cabbage salad and balsamic vinegar

@@@

bourguignonne (min 2 pers. su prenotazione) € 29 a persona
bourguignonne (on request min. 2 people) € 29 per person

insalata mista € 5
mixed salad

@@@

dessert della casa € 5 13758*
home made desserts

@@@

menù del giorno a cena € 27 a persona
four course menù of the day (only dinner time) € 27 per person

** i piatti contrassegnati con asterisco possono essere cucinati con prodotti surgelati o con prodotti freschi
abbattuti dopo cottura.*

Tutti i prezzi indicati sono a persona

*Tutti i dolci sono di nostra produzione. Alcuni piatti vengono lavorati, abbattuti e conservati alla temperatura
di -25° al fine di conservare la naturale freschezza.*