

Antipasti

Panna cotta agli asparagi
affumicati

Parmigiano, crudo di Cuneo 13
latte

Tramezzino con frittata ai
luvertin

pomodoro secco, toma Salignun,
maionese di soia alla camomilla 12
glutine, uova, latte, soia, solfiti

Gamberi al Ratafià di
albicocche

fagioli bianchi, pancetta, nespole,
acetosa 13
crostacei, solfiti

Cremoso di silene

vignarola romana, fragole 11

Primi

Risotto al miele di flora alpina

robiola, aglio orsino 11
latte

Cannelloni al ragù

besciamella alla salvia, mozzarella 12
glutine, latte, uova

Ravioli di merluzzo ed erbe

pistacchi, timo 13
uovo, glutine, pesce, frutta a guscio

Pasta e ceci

asparagi, spuma di cocco 12
glutine

Secondi

Bavetta di manzo alla
griglia

asparagi, zafferano 17
latte

Trippa senese

piantaggine, polenta 15
solfiti

Storione scottato

radicchio, lamponi, patate alla
menta 17
pesce

Degustazione di formaggi

Opere Casearie Damanhur di
Scarabeo a base latte crudo e
caglio vegetale 15
latte

Dolci

Zuppetta di fragole

cremoso al cioccolato bianco e
menta, lingua di gatto 7
latte, glutine, uova

Bavarese alla viola

mandorle, ibisco 7
frutta a guscio, uova

Torta di nocciole piemontese

nespole caramellate, gelato alle
nocciole 7
latte, uova

Cremoso al mascarpone

savoiaro alla liquirizia, mele 7
latte, uova, glutine, solfiti

Menu degustazione: 4 portate a vostra scelta
(un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) €34