



SAPORI DELL'ORTO

VI INVITIAMO A PROVARE UN' ESPERIENZA GASTRONOMICA

CON UN PERCORSO VEGETARIANO DI 5 PORTATE

PENSATE DALLO CHEF E DALLA SUA BRIGATA

SECONDO STAGIONE E LA DISPONIBILITÀ DEL NOSTRO ORTO

100

ABBINAMENTO VINI CONSIGLIATO - 5 CALICI

60

Questo menu è servito per tutto il tavolo.

Pranzo fino alle ore 14

Cena fino alle ore 21:30



DEGUSTAZIONE

OSTRICA E SIDRO DI PERE MADERNASSA

TROTA DI FIUME, MARINATA IN CREMISI DI CIPOLLE DI TROPEA

LUMACHINE, FUNGHI E PREZZEMOLO

PENNONE RIGATO, PARMIGIANO VACCHE ROSSE, GRAPPA AL BAROLO E

TARTUFO NERO

CONTROFILETTO, SALSA TERIYAKI E PORRI

MARRONI, MANDARINO E MERINGA

120

ABBINAMENTO VINI- 6 CALICI

80

Questo menu è servito per tutto il tavolo.

Pranzo fino alle ore 14

Cena fino alle ore 21:30





À LA CARTE

ANTIPASTI

GAMBERO CRUDO, RADICCHIO TARDIVO E SALSA PONZU	32
CONIGLIO, LATTUGA E PEPERONI	30
CAPELANTE, TOPINAMBUR E MELOGRANO	32

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI AL SUGO E AL VAPORE	30
TORTELLO DI FARAONA E CASTAGNE, BRODO DI CIPOLLA AFFUMICATA E RADICI	32
RISOTTO, TRIGLIA E SALSA ALLO SCOGLIO	34

SECONDI PIATTI

PESCATO ALL'AMO SECONDO MERCATO, BURRO ACIDO E SCORZONERA	42
FARAONA SELVATICA, SALSA CON I SUOI FEGATINI E BROCCOLO FIOGLARO	40
SELLA DI CERVO ARROSTO, CAVOLO VIOLA E SEDANO RAPA	40

FORMAGGI

3 PEZZI	16
---------	----



6 PEZZI

22

À LA CARTE

ANTIPASTI

RED RAW PRAWN, RADICCHIO AND PONZU SAUCE	32
RABBIT, LETTUCE AND BELL PEPPER	30
SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKE AND POMEGRANATE	32

PRIMI PIATTI

AGNOLOTTI DEL PLIN WITH THREE ROASTED MEATS	30
GUINEA FOWL AND CHESTNUT "TORTELLO" WITH ONION AND ROOT BROTH	38
RISOTTO WITH RED MULLET	32

SECONDI PIATTI

MEDITERRANEAN CATCH, ACIDULATED BUTTER AND SALSIFY	42
WILD GUINEA FOWL, LIVER AND FIOVARO BROCCOLI	40
ROASTED VENISON, RED CABBAGE AND CELERIAC	40

FORMAGGI

3 PIECES	16
----------	----



6 PIECES

22

FLAVOURS FROM THE GARDEN

WE INVITE YOU TO TRY A GASTRONOMIC EXPERIENCE

WITH A 5-COURSE VEGETARIAN MENU

DESIGNED BY THE CHEF AND HIS TEAM

ACCORDING TO THE SEASON AND THE PRODUCTS OF OUR GARDEN.

100

WINE PAIRING - 5 GLASSES

60

This menu should be ordered for the entire table.

Until 14 pm for lunch

Until 9:30 pm for dinner





L. V. X. SM



Preferred
HOTELS & RESORTS



DEGUSTAZIONE

OYSTER, YUZU AND MADERNASSA PEAR CIDER

MARINATED TROUT AND RED TROPEA ONIONS

SNAILS, MUSHROOMS AND PARSLEY

PENNONE, PARMIGIANO VACCHE ROSSE, BAROLO GRAPPA AND BLACK TRUFFLE

SIRLOIN STEAK, TERIYAKI SAUCE AND LEEKS

CHESTNUTS, MANDARIN AND MERINGUE

120

WINE PAIRING - 6 GLASSES

80

This menu should be ordered for the entire table.

Until 14 pm for lunch

Until 9:30 pm for dinner



MENU TARTUFO

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA, MISTICANZA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO	24
UOVO POCHE', FONDUTA DI FONTINA E CIALDE CROCCANTI	22

PRIMI PIATTI

TAJARIN AL COLTELLO AL BURRO D'ALPEGGIO	24
---	----

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI FASSONA, PUREA DI PATATE E CAROTINE	32
--	----

DOLCI

GELATO FIOR DI LATTE, CAMELLO SALATO, TARTUFO NERO DOLCE E	14
--	----

Il tartufo bianco è sempre considerato a parte, prezzo secondo mercato.

In questo ristorante vengono utilizzati prodotti che possono contenere allergeni, si prega di contattare il personale per qualsiasi informazione.
Per mantenere intatte le loro caratteristiche organolettiche, alcuni prodotti possono essere abbattuti a basse temperature e conservati a -20°C.



TRUFFLE MENU

ANTIPASTI

RAW FASSONA BEEF, MESCLUN AND ROBIOLA DI ROCCAVERANO CHEESE	24
POACHED EGG, FONTINA FONDUE AND PARMESAN CHIPS	22

PRIMI PIATTI

HAND CUT TAJARIN PASTA WITH ALPINE BUTTER	24
---	----

SECONDI PIATTI

BEEF CHEEK, POTATOES PUREE AND CARROTS	32
--	----

DOLCI

FIOR DI LATTE GELATO, SALTED CARAMEL, SWEET BLACK TRUFFLE AND BISCUIT	14
---	----

White Truffle is always considered extra, price according to market.

Potential food allergens are used in this restaurant, please contact the staff for any information.
In order to keep the culinary integrity of the food intact, some products can be blast chilled at low temperatures and kept at -20°C.