





La nostra cucina

ANTIPASTI

Tomino, verdure grigliate e pancetta croccante 
€ 13

Asparagi, uovo cotto a 62 gradi e fonduta 
€ 13


Tartare di manzo tradizionale
€ 15

Tortino di zucca con prosciutto affumicato
€ 15

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e polvere di capperi
€ 15

Indivia Belga gratinata allo speck
€ 10


PRIMI PIATTI


Spaghetti cacio di capra d'alpeggio, pepe nero e semi 
€ 13

Risotto alla toma e fette di guanciale tostato
€ 13

Tagliatelle, funghi porcini e salsiccia
€ 17

Pappardelle al cinghiale
€ 14

Zuppa di legumi, cereali e funghi 
€ 11

Gnocchi di zucca al gorgonzola e crema di rucola 
€ 13

SECONDI

Trancio di merluzzo confit, purea di sedano rapa e funghi
€ 25

Costata di manzo e verdure alla griglia (Per 2 Persone)
€ 54

Filetto di manzo al pepe verde
€ 26

Stinco d'agnello alla birra
€ 25

Filetto di maialino alle castagne
€ 22

Tartrà con funghi trifolati
€ 17

DESSERT

Tortino caldo di cioccolato amaro 60% "Domori" dal cuore morbido
€ 7

Panna cotta alla vaniglia e crema di cachi
€ 7

Bonnet al Ratafià e ciliegie marinate
€ 7

Crema catalana profumata all'arancia
€ 7

Torta alle castagne e cioccolato, salsa speziata
€ 7

Selezione di formaggi delle nostre valli con confetture fatte in casa
€ 9

 Possibilità di richiedere il piatto in versione vegetariana/vegana