






*La nostra cucina*

## *ANTIPASTI*

Tomino, verdure grigliate e pancetta croccante   
€ 13


Asparagi, uovo cotto a 62 gradi e fonduta   
€ 13


Lonzino affumicato, Toma stagionata, insalate di campo  
€ 15

Tortino caldo di Toma e porri con semi di canapa, miele dell'Oasi   
€ 11


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


## *PRIMI PIATTI*

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

Risotto tutto verde, ortiche, piselli e fave   
€ 13

Tagliatelle, trota salmonata affumicata, erba cipollina  
€ 15

Tagliolini di pasta fresca alle cipolle fondenti, filetti di pomodoro, basilico e pecorino   
€ 13

Zuppa di farro alle verdure   
€ 11

Gnocchi di patate al ragù bianco  
€ 13

## *SECONDI*

Merluzzo in crosta di frutta secca, cipolle rosse in agrodolce  
€ 17

Trancio di trota salmonata, fiori di zucca e patate profumate al timo  
€ 16

Galletto ruspante arrosto alle erbe, peperoni e patate  
€ 20

Filetto di Fassona panato ai grissini, radicchio spadellato e salsa al Barolo  
€ 25

Guancetta di vitello alle ciliegie  
€ 22

Filetto di maialino bardato al lardo, purea di mele  
€ 22

## *DESSERT*

Tortino caldo di cioccolato dal cuore morbido  
€ 7

Sottobosco gratinato allo zabaione, gelato alla vaniglia  
€ 9

Bonet al Ratafià e ciliegie marinate  
€ 7

Croccante (Crumble) di mele allo zenzero, gelato base crema profumato alla lavanda  
€ 7

Torta di frolla e pere  
€ 7

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

 Possibilità di richiedere il piatto in versione vegetariana/vegana