STARTERS

Uovo poché, crema di patate, porcini	15
Battuta di Fassona, crema alla bagna cauda, salsa alle nocciole e chips di topinambur	14
Zucca gratinata, salsa al gorgonzola, guanciale croccante	14
Porcini fritti con fonduta di parmigiano	16
Peperone al forno ripieno di salsa tonnata, cialda ai capperi	13
Spiedino di polpo, vellutata di pomodoro, salsa crolla, crumble di basilico	16
Insalata tiepida di seppie, crema di patate, crumble di olive e pomodori secchi	15

PRIMI

Pansotti di zucca, fonduta di camembert, crumble salato al pane nero e amaretti	15

Vesuviani con pesto di cime di rapa e acciughe del cantabrico, pane fritto	15
Agnolotti al fondo bruno	13

SECONDI

Guancia di vitello, crema di zucca, fondo bruno, cavolo saltato	18
Tonno in crosta di semi, crema di topinambur, cipolla caramellata	19
Diaframma scottato, fondo bruno, chimichurri, crema di carote	18

DOLCI

Selezione di formaggi con marmellata della casa	15
Lemon tart (base pasta frolla, crema al limone, meringa all'italiana)	7
Tiramisù	6
Mousse al fondente, brunoise di pere alla vaniglia, crumble di nocciole, sorbetto pere e calvados	8
GelEVO	7

Pane e coperto	2,5
Acqua 0.75l S.Bernardo	3

• Alcuni piatti possono contenere allergeni, in caso di intolleranze o allergie, non dimenticare di comunicarcelo.

• Al fine di garantire una migliore conservazione dei cibi, alcuni ingredienti potrebbero essere termicamente abbatutti o surgelati.