MENU DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO 68€

Spuma di patate all'aglio orsino, finferli, sedano selvatico e fiori

Gnocchetti di patate, ortica, formaggio grigio e chips di topinambur

Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina

Pesca alla cannella e zenzero, zabaione e meringa





PER INIZIARE

Spuma di patate all'aglio orsino, olio di sedano selvatico, finferli e fiori € 13,00

Frittatina al crescione, formaggio da Col e tartufo nero € 18,00

Piccolo cracker di caprino, rapa rossa e bresaola di cervo $\in 20,00$

Involtino di pane ai gamberi € 15,00

Melanzana alla paprika dolce e pecorino € 18.00



L'ORZOTTO... LA PASTA...

18€

Gnocchetti di patate, erbette, formaggio grigio e chips di topinambur

Mezzi paccheri Verrigni al pesto di montagna e ragoutino di vitello

Tortelli di camoscio mantecati al burro di abete

Orzetto ai finferli con formaggio fresco



SECONDI PIATTI

Guanciale di manzo al vino rosso e purè di patate € 23,00

Filetto di manzetta con porcini padellati $\in 32,00$

Spiedino di cervo al mugo, chips di rape e maionese alle erbe 30,00

Lingua di vitello scottata, insalatina di cappuccio viola all'aceto di lampone, spuma di patate 28,00

Salmerino leggermente affumicato, fave e finferli 25,00

Scamoncino d'agnello impanato alle erbe crema di pastinaca e biete € 28,00



I DOLCI

15€

Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato

Tortino caldo di albicocche e sorbetto al frutto della passione

Pesca alla cannella e zenzero, zabaione, meringa

Strudel di mele e crema € 12,00

Tris di sorbetti € 10,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi € 10,00

