

MENU

TASTING MENU

68€

Potato mousse with bear garlic, chanterelles, wild celery and flowers
Spuma di patate all'aglio orsino, finferli, sedano selvatico e fiori

Potato dumplings, nettle, gray cheese and Jerusalem artichoke chips
Gnocchetti di patate, ortica, formaggio grigio e chips di topinambur

Beef tenderloin with pan-fried porcini mushrooms with chives
Filetto di manzetta con porcini padellati all'erba cipollina

Peach with cinnamon and ginger, eggnog and meringue
Pesca alla cannella e zenzero, zabaione e meringa



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.

MENU

STARTERS

Potato mousse with bear garlic, chanterelles, wild celery and flowers
Spuma di patate all'aglio orsino, olio di sedano selvatico, finferli e fiori
€ 13,00

Omelette with watercress, local cheese and black truffle
Frittatina al crescione, formaggio da Col e tartufo nero
€ 18,00

Small cracker of goat cheese, red turnip and venison bresaola
Piccolo cracker di caprino, rapa rossa e bresaola di cervo
€ 20,00

Shrimp bread roll
Involtino di pane ai gamberi
€ 15,00

Aubergine with paprika and Pecorino cheese
Melanzana alla paprika dolce e pecorino
€ 18,00



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.

MENU

FIRST COURSES 18 €

Potato dumplings, nettle, gray cheese and Jerusalem artichoke chips
Gnocchetti di patate, erbette, formaggio grigio e chips di topinambur

Verrigni pasta with mountain pesto and veal ragout
Mezzi paccheri Verrigni al pesto di montagna e ragoutino di vitello

Tortelli filled with chamois meat in pine-flavoured butter
Tortelli di camoscio mantecati
al burro di abete

Barley with chanterelles and cream cheese
Orzetto ai finferli con formaggio fresco



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.

MENU

MAIN COURSES

Beef cheek with red wine and mashed potatoes
Guancia di manzo al vino rosso
e purè di patate
€ 23,00

Beef tenderloin with pan-fried porcini mushrooms with chives
Filetto di manzetta con porcini padellati
€ 32,00

Skewer of local venison with mountain pine,
turnip chips and herb mayonnaise
Spiedino di cervo al mugo, chips di rape e maionese alle erbe
30,00

Seared veal tongue, purple cabbage salad
with raspberry vinegar, potato mousse
Lingua di vitello scottata, insalatina di cappuccio viola all'aceto
di lampone, spuma di patate
28,00

Lightly smoked char,
broad beans and chanterelles
Salmerino leggermente affumicato,
fave e finferli
25,00

Herb-breaded lamb rump, parsnip cream and chard
Scamoncino d'agnello impanato alle erbe crema di pastinaca e biette
€ 28,00

Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any
food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.



MENU

DESSERTS 15€

Chocolate-"mushroom" Valrhona, raspberry sorbet
and dark chocolate crumble
Ciocco-fungo Valrhona, sorbetto al lampone e terra di cioccolato

Warm apricot pie and passion fruit sorbet
Tortino caldo di albicocche e sorbetto al frutto della passione

Peach with cinnamon and ginger, eggnog and meringue
Pesca alla cannella e zenzero,
zabaione, meringa

Apple Strudel with cream
Strudel di mele e crema
€ 12,00

Sorbets trio
Tris di sorbetti
€ 10,00

Vanilla ice cream with hot raspberries
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
€ 10,00



Cover charge 5€ - We kindly ask you to inform us of any
food allergies and/or intolerances you may have.
The allergen table is available upon request.
Frozen products may be used when necessary.