



Menù infrasettimanale del mezzogiorno

Piatto unico del giorno

(Primo e secondo del giorno, acqua, caffè, dessert e coperto)

25

Antipasti:

Animelle glassate

Animelle di vitello glassate, crema di carote, chips di patate e polvere di
liquirizia

Allergeni : solfiti

13

Uovo perfetto e caviale

Uovo perfetto, crema di patate di montagna, caviale Beluga ed erba cipollina

Allergeni : uova, pesce, latte

14

Tartare di Fassona

Tartare di Fassona (presidio Slow Food), zabaione salato e perlage di tartufo
nero pregiato

Allergeni : uova, pesce, latte, solfiti, senape

14





Primi piatti:

Risotto zafferano e liquirizia

Risotto Acquerello ai pistilli di zafferano mantecato al burro demi-sel di
Normandia, jus d'arrosto e polvere di liquirizia

Allergeni : latte, solfiti

14

Spaghetti pungenti

Spaghettoni di Gragnano, aglio, olio, peperoncino e tartare di scampi agli
agrumi

Allergeni : glutine, pesce, crostacei, latte

16

Gnocchi allo storione

Gnocchi di patate allo zafferano, filetto di storione Beluga, pomodorini gialli
semidry, cipollotto saltato, peperoncino e zenzero

Allergeni : uova, pesce, latte, solfiti, glutine

15

Secondi piatti:

Costine glassate

Costine di maiale glassate (CBT 36 ore) e composta di cavolo viola, mela e
cumino

Allergeni : soia

18





Filetto di trota salmonata

Filetto di Trota salmonata arrosto, insalatina di finocchi, mela verde, coriandolo e pompelmo rosa

Allergeni: pesce

19

Mammola frita

Carciofo fritto, spuma al parmigiano reggiano invecchiato 24 mesi, nocciole tostate e menta

Allergeni : latte, frutta a guscio

14

Contorno del giorno

5

Desserts

Consultare il personale di sala

Acqua microfiltrata: € 1,00

Caffè: € 1,50

Calice di vino: € 5,00

Calice di prosecco: € 4,00

Coperto e servizio: € 1,50

