












ANTIPASTI

	° SALMERINO ALPINO sedano rapa, senape e fichi	38 CHF
	° PROSCIUTTO DI PETTO D'ANATRA carote, barbabietola e prezzemolo	38 CHF
	° UOVO 65° spuma di patata, panna acida e olio alle erbe alpine	24 CHF
 	° ZUPPETTA DELL'ORTO	24 CHF

PASTA & CO

	° RAVIOLI vicciola piemontese, beurre blanc, nocciole	24 / 44 CHF
	° PACCHERO "MONOGRANO FELICETTI" ragù di selvaggina e maggiorana	38 CHF
	° TAGLIOLINI vongole veraci e lime	26 / 48 CHF
 	° RISO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" funghi porcini	42 CHF

CARNE, PESCE & MORE

	° ENTRECÔTE DI CERVO finferli, zucca e rucola	72 CHF
	° GALLETTO RUSPANTE mais e carote	58 CHF
 	° FILETTO DI BARBABIETOLA CHIOGGIA pastinaca, fagiolo e caviale di tapioca	48 CHF
	° SPIGOLA DEL MEDITERRANEO olive, pomodori e capperi	64 CHF

MENÙ DEGUSTAZIONE

CLASSICO

° SNACK DI BENVENUTO

° UOVO 65°

spuma di patata, panna acida e olio alle erbe alpine

° RAVIOLI

vicciola piemontese, buerre blanc, nocciole

° ENTRECÔTE DI CERVO

finferli, zucca e rucola

° PRE - DESSERT

latte e lamponi

° CHEESECAKE

yogurt, mirtilli, mandorle

° PICCOLA PASTICCERIA

135 CHF

GREEN



° SNACK DI BENVENUTO

° UOVO 65°

spuma di patata, panna acida e olio alle erbe alpine

° RISO CARNAROLI

“RISERVA SAN MASSIMO”

ai funghi porcini

° FILETTO DI RAPA

pastinaca, fagiolo e caviale di tapioca

° PRE - DESSERT

latte e lamponi

° CHEESECAKE

yogurt, mirtilli, mandorle

° PICCOLA PASTICCERIA

95 CHF

Wine Pairing

5 calici

80 CHF

° Per eventuali intolleranze o allergie non esitate a rivolgervi al personale di sala.

° Il menù degustazione è obbligatorio per tutto il tavolo.