












## ANTIPASTI

-  ° CARPACCIO DI CUBEROLL DI VICCIOLA PIEMONTESE 98 CHF  
salsa tartara, verdure in salsa ponzu e pan brioche
-  ° MAZZANCOLLA DEL MAR MEDITERRANEO 58 CHF  
alla caesar salad
-  ° UOVO 65° 44 CHF  
spuma di topinambur, crumble di Bitto Storico, tartufo Perigord e panna acida
-   ° MINISTRONE 36 CHF  
consommé di funghi e verdure in varie consistenze

## PASTA & CO

- ° RAVIOLI 36 / 58 CHF  
vicciola piemontese, beurre blanc e nocciole
-  ° GNOCCHI DI PATATA ROSOLATI 32 / 48 CHF  
parmigiano, vermouth e radicchio
- ° FREGOLA 58 CHF  
mantecata al burro acido, lumache e prezzemolo
- ° LINGUINE "MONOGRANO FELICETTI" 68 CHF  
all'astice blu e limone

## CARNE, PESCE & MORE

-  ° CONIGLIO 88 CHF  
in farcia di tartufo, sedano rapa e broccolo fiolaro
-  ° FARAONA DELLA BORGOGNA 86 CHF  
cavolo nero, pastinaca e senape
-  ° DENTICE DEL MAR MEDITERRANEO alla pizzaiola 76 CHF  
pomodoro, scamorza e agretti
-   ° SALSICCIA DI VERDURE 64 CHF  
patate, cavolfiore e fondo vegetale

# MENÙ DEGUSTAZIONE

## CLASSICO

- ° SNACK DI BENVENUTO
- ° MAZZANCOLLA DEL MAR  
MEDITERRANEO  
alla caesar salad
- ° LINGUA DI VITELLO  
scampo, carota e salsa orientale
- ° RAVIOLI  
vicciola piemontese, beurre blanc, nocciole
- ° FARAONA DELLA BORGOGNA  
cavolo nero, pastinaca e senape
- ° PRE - DESSERT
- ° EXOTIC FARM  
Fieno, frutto della passione e caffè
- ° PICCOLA PASTICCERIA

195 CHF

## GREEN



- ° SNACK DI BENVENUTO
- ° VERZA  
jersey blue, senape e tartufo
- ° CARCIOFO ALLA BRACE  
topinambur e burro acido
- ° SPAGHETTONE MONOGRANO  
"FELICETTI"  
barbabietola, aglio nero e capperi
- ° SALSICCIA DI VERDURE  
patate, cavolfiore e fondo vegetale
- ° PRE - DESSERT
- ° EXOTIC FARM  
Fieno, frutto della passione e caffè
- ° PICCOLA PASTICCERIA

180 CHF

### Wine Pairing

4 calici	6 calici
<u>100 CHF</u>	<u>145 CHF</u>

## PIATTI SPECIALI



° PICCIONE 160 CHF  
foie gras, scalogna e lampone



° FILETTO DI VICCIOLA (130g) 180 CHF  
patate e carciofo

---

° Il menù degustazione è obbligatorio per tutto il tavolo.

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