



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glacé ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glacé ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glacé ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glacé ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glacé ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glace ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido



Menu Cena

Antipasti

Cheesecake di burrata, battuta di Regina delle Prealpi, chips di alga nori (8,14)	€ 15,00
Animelle* panate alla paprika affumicata, crema di carote e gel di lime (8)	€ 13,00
Flan di piselli e fonduta di gorgonzola (10,14)	€ 10,00
Gamberoni* al latte di cocco e curry con toast di avocado (8,9,14)	€ 14,00
Crudo di pesce*: tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche (7,9,11)	€ 27,00
Merluzzo* confit, hummus di fagioli, salsa verde (8,10,11)	€ 12,00

Primi

Ravioli ripieni di coda vaccinara con la sua salsa (2,8,10)	€ 14,00
Bigoi con ragù di cervo e polvere di mirtillo (2,8,10)	€ 14,00
Lasagnetta di verdure e besciamella al curry (2,8,10,14)	€ 12,00
Spaghetti alla chitarra con seppie al nero e scorza di lime (7,8)	€ 14,00
Fusilli bucati con pesto di pistacchi e tartare di gambero rosso (1,8,9)	€ 15,00
Paccheri con ragù di tonno e mazzancolle (1,8,9,11)	€ 15,00

Secondi

Tagliata di manzo con rosa di patate e sedano rapa al pecorino (14)	€ 22,00
Agnello cotto a bassa temperatura, sformato di patate e riso rosso, salsa burbon	€ 19,00
Pancia di maiale con demi-glacé ai lamponi, patata Hasselback e cipollotto agrodolce (2)	€ 18,00
Tataki di tonno* al sesamo nero con pak-choi brasato (4,11)	€ 22,00
Ali di razza fritte*, puré di patate viola al curry e maionese al wasabi (8,10,11,14)	€ 18,00
Tagliata di coda di rospo* affumicata e caponata di verdure (2,11)	€ 19,00

Dolci

Tiramisù (8,10,14)	€ 6,00
Salame di cioccolato (1,8,10,14)	€ 6,00
Crema brûlée alle pesche (8,14)	€ 6,00
Granita al cioccolato e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Semifreddo alla ricotta di capra con fichi zenzero e menta (8,10,14)	€ 7,00
Coperto	€ 2,50

(i numeri tra parentesi indicano gli allergeni – per maggiori informazioni chiedete la tabella degli allergeni al personale di sala)

* In base all'offerta di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o surgelati tramite sistema di abbattimento rapido