

Tutte le cotture sono *à La Minute*, senza procedimenti sottovuoto o di precottura, al fine di garantire la massima qualità possibile e il totale rispetto delle materie prime provenienti da piccoli agricoltori, allevatori e casari prettamente locali e italiani.

“Fin dall’inizio la mia scelta di rendere le ricette essenziali, di pulire, attualizzando la tradizione”
G. Marchesi



Degustazioni

Ideati sul momento, a seconda del mercato quotidiano e delle idee della nostra cucina.

Selvaggina da Piuma in 3 Servizi all’Italiana 60/pp

Per due persone, secondo disponibilità

Pensieri dalla Cucina 75

5 Portate – Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Tra l’Acido, l’Amaro, il Dolce e il Salato 100

7 Portate - Il menù è servito esclusivamente per l’intero tavolo

Alla Carta

Antipasti

Carpaccio di Capesante, Bergamotto, Caviale Osetra e Panna Acida	29
Zucca in Dolceforte, Cachi e Oliva Amara	17
Minestra di Lumache di Morgex, Cavolo Nero e Mandorla	19

Primi

Agnolotti d'Anatra Barberie, Arancia e Foie Gras, da un'Idea di Paolo Vai	25
Riso Mari e Monti	23
Aglione, Olio e Peperoncino	19

Secondi

Piccione al Cacao, Finanziere e Caldarroste	33
Sella di Capriolo alla Wellington	37
Salmerino Rosso Alpino alla Fernand Point	29

Il coperto e il nostro forno 5 – Acqua Panna o San Pellegrino 4

I nostri alimenti possono contenere allergeni: vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala, comunicandoci le vostre allergie ed intolleranze alimentari.