



Degustazioni

I menù sono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

Cucina

Tra l'Acido, l'Amaro, il Dolce e il Salato

dalla Valle e non solo, nel rispetto del mercato quotidiano e della stagione

5 Portate **90**

7 Portate **110**

Anatra Barberie in Tre Servizi all'Italiana **60**

Per Due Persone, Secondo Disponibilità

45 minuti circa di attesa

Cantina

Territorio **50**

5 Calici Made in VdA

Non Convenzionale **65**

5 Calici da artigiani e viticoltura sostenibile

Selezione Vecchio Ristoro **90**

6 Calici dei nostri produttori preferiti



Alla Carta

Quaglia al Mandarino e Gamberi Viola in Fricassea	35
Zucca in Dolceforte	25
Rapa Rossa alle Spezie, Scalogno e Caviale Osetra	31
Riso al Pino, Pinoli di Cirmolo e Bergamotto Bruciato	27
Ravioli di Germano, Arancia e Foie Gras	31
Linguine in Cagnone, Lumache di Morgex in Umido e Nocciola Acida	25
Capriolo al Legno di Ginepro, Indivia e Olive Verdi	39
Piccione Lessato al Cognac, Cavolo Nero e Pere Senapate	39
Salmerino di Morgex al Tartufo Nero, Coste Novelle e Uva Bianca	35

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

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

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

Alcuni ingredienti possono essere soggetti ad abbattimento o congelamento, secondo norma di legge.