

ANTIPASTI



Strudel di zucca e funghi Porcini su fonduta di Fontina valdostana (1,7)

Strudel of pumpkin and Porcini mushrooms with Fontina cheese cream

Strudel mit Kürbis und Porcini Steinpilzen und Fontina Käsecreme

Strudel au potiron et Porcini cèpes avec crème au fromage Fontina

€ 16.00

Battuta di cervo, glassa ai frutti di bosco e tartufo nero uncinato (1,9,12) *

Deer tartare, wild berries sauce and black truffle

Hirschtatar, Waldfruchtsauce und schwarzer Trüffel

Tartare de cerf, sauce aux fruits des bois et truffe noire

€ 20.00

Salmone selvaggio marinato alla barbabietola e gocce di cremoso al sedano rapa (4,7) *

Marinated wild salmon with beetroot and celeriac

Marinierter Wildlachs mit Rote-Bete und Knollensellerie

Saumon sauvage marine avec betterave et céleri-rave

€ 20.00

Luccioperca in tempura con porro arrostito e crema di cipolla al sale (1,4) *

Zander fish in tempura with roasted leek and onion cream in salt

Zanderfisch in Tempura mit geröstetem Lauch und Zwiebelcreme in Salz

Sandre en tempura avec poireaux rôtis et crème d'oignons au sel

€ 22.00



*Il prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato

PRIMI PIATTI



Gnocchetto di pane, spuma di carciofi e ragù di maiale affumicato (1,3,7)

Bread dumpling, artichoke mousse and smoked pork ragout

Brot-knödel, Artischockenmousse und Ragout vom geräucherten Schweinefleisch

Gnocchi de pain, mousse d'artichaut et ragoût de porc fumé

€ 16.00

Spaghettone al Missoltino, pomodoro confit e polvere di agrumi (1,4)

Spaghetti with dried fish of our lake and confit tomatoes

Spaghetti mit getrockneten Fischen aus unserem See und confierten Tomaten

Spaghetti aux poissons séchés de notre lac et tomates confites

€ 18.00

Ravioli freschi agli scampi con la sua bisque e crema al cocco (1,2,3,7,12) *

Homemade ravioli with prawns, its bisque and coconut cream

Homemade Ravioli mit Garnelen, seine Bisque und Kokos-Creme

Homemade raviolis aux gambas avec sa bisque et crème de coco

€ 20.00

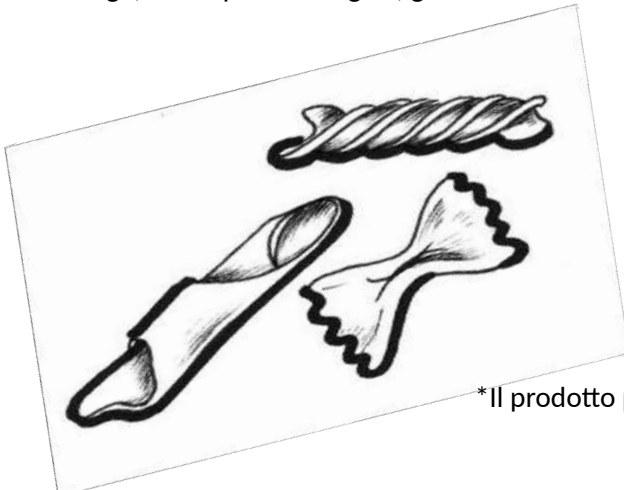
Risotto mantecato al Buscion, scaloppa di foie gras con gocce di melograno e tartufo nero (7)

Risotto with cheese, foie gras escalope, pomegranate and black truffle

Risotto mit Käse, Foie Gras escalope, Granatapfel und schwarzem Trüffel

Risotto au fromage, escalope de foie gras, grenade et truffe noire

€ 30.00



*Il prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato

SECONDI PIATTI

Salmerino al forno, pane croccante e crema alla senape antica (1,4,7,10)

Baked char fish, crusty bread and mustard cream

Gebackener Saibling Fisch, Brotkruste und Senfcreme

Omble au four, croûte de pain et crème de moutarde



€ 20.00

Ricciola in carta fata con finferli e beurre blanc (4,7)

Amberjack fish cooked in carta fata with chanterelles and beurre blanc

Bernsteinmakrele Fisch in carta fata gekocht mit Pfifferlingen und Beurre Blanc

Sérieole cuite en carta fata aux chanterelles et beurre blanc

€ 22.00

Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura al Nebbiolo (1,9,12)

Cheek of beef cooked at low temperature with Nebbiolo sauce

Bei niedriger Temperatur gegarte Rinderbacke mit Nebbiolo sauce

Joue de boeuf cuite à basse température au Nebbiolo sauce

€ 25.00

Filetto di manzo ai funghi porcini con verdure (1,9,12)

Fillet of beef with Porcini mushrooms and vegetables

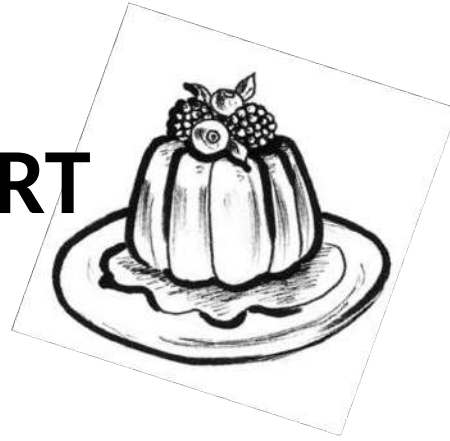
Rinderfilet mit Porcini Steinpilzen und Gemüse

Filet de boeuf avec Porcini cèpes et légumes

€ 36.00



DESSERT



Sorbetto (7)*

€ 6.00

Torta dello Chef (1 - 3 - 5 - 7 - 8)

Homemade cake

Tarte maison

€ 8.00

Tiramisù alle castagne (1 - 3 - 7)

Tiramisù with chestnuts

Tiramisù mit Kastanien

Tiramisù avec châtaignes

€ 10.00

Crema brulè ai fichi (3 - 7) *

Crema brulè with Figs

Crema Brulè mit Feigen

Crème brûlée aux figues

€ 10.00

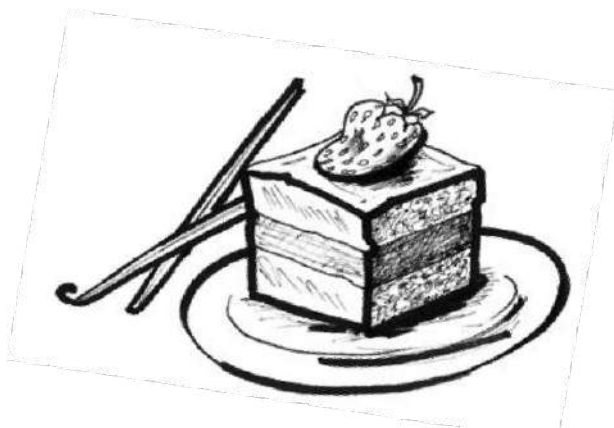
Mousse al gianduia con coulis ai lamponi (6 - 7 - 8) *

Gianduia mousse with raspberry coulis

Gianduia-Mousse mit Himbeer-Coulis

Mousse au gianduia avec coulis de framboise

€ 10.00



* Il prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato

COPERTO, COVER, GEDECK € 2,50