



MICHELIN
2025

MENÙ ALLA CARTA

Flan di Bettelmatt, mirtilli e mostarda di frutta € 20

Terrina di foie gras, scampi, lamponi fermentati e aceto invecchiato € 26

Tartare di Fassona, nocciole IGP Piemonte e verdure croccanti € 20

Uovo poché al carbone vegetale, fonduta di Preséf,
patate alla vaniglia, erbe e caviale siberiano € 22



Tortelli verdi ripieni di lucioperca, sarde del Lago d'iseo e bisque di canocchie € 26

Risotto al Macagn, pepe del Madagascar e lemongrass € 24

Gnocchi di cime di rapa, fonduta di caciocavallo podolico € 22

Spaghetto di Gragnano, vongole veraci, ricci di mare e bottarga di Orbetello € 24



Cervo al sottobosco € 38

Salmerino al pino mugo, carote al BBQ € 28

Pancia di maiale laccata alla birra, pinoli e lattuga di mare € 28

Ricciola alla milanese, agrumi canditi,
chips di patate viola e maionese al cerfoglio € 34



Selezione speciale di formaggi € 20

Selezione di salumi e giardiniera € 22

Selezione di formaggi con miele e confetture € 18

Coperto € 4

Acqua di sorgente microfiltrata € 3

Acqua Filette Spirit € 5