

ANTIPASTI

Polpo, rape e mela	18
Calamaro, piselli, fave e salsa warishita	16
Lingua di vitello, radicchio e nocciole	16
Carciofo, aglio nero e prezzemolo	16

PRIMI

Risotto, fegato di coniglio, limone e polvere di cipolla	18
Ravioli al Seirass, asparagi, fonduta d'alpeggio	16
Tajarin, ragu di vitello, cardoncelli e toma del Piemonte	16
Spaghetti Benedetto Cavalieri, puntarelle e acciughe	16

SECONDI

Controfiletto di manzo, terrina di patate e formaggio d'alpeggio del Trentino	20
Salmerino, salsa alle mandorle, agretti e limone candito	22
Quaglia, salsa diavola, scarola e cipollotto	18
Carré di maialino, prugne e cicoria	18

DESSERT

Chiboust al limone	10
Cioccolato cocco e mango	10
Millefoglie alla nocciola	10
Meringa e lampone	10

Menu degustazione a mano libera dello Chef (Inteso per tutto il tavolo)	60
Con abbinamento a tre calici del Piemonte	15
Con abbinamento a tre calici grandi vini	35



