

MENU

Percorso in quattro passaggi 70€

Carciofo in salsa verde
Risotto al vermouth bianco e acciughe
Merluzzo e lenticchie allo zafferano
Soufflè al miele e gelato al gelsomino

Percorso in sei passaggi 90€

Ostriche, finocchio e aceto di ciliegie
Lumache, catalogna ed estratto di olive verdi
Ravioli vongole, patate e cime di rapa
Lattughe, alghe e camomilla
Capriolo al vino rosso
Cioccolato, capperi e tabacco

Mano libera in sei passaggi 100€

Sei passaggi a sorpresa, ingredienti e ispirazioni del momento

Spaghettono al burro affumicato, pepe verde e liquirizia 15€

Lo spaghettono è diventato nel tempo nostro piatto icona,
Ora chi volesse assaggiarlo può aggiungerlo al suo menu

I percorsi degustazione si intendono per l'intero tavolo

Coperto e pane fatto in casa	5.00
Acqua	4.00
Caffè espresso e Moka	3.00
Bibite Niasca Portofino	6.00
Succhi Alain Milliat	8.00

COCKTAIL

Americano Chinati Vergano	10.00
Gin Tonic	12.00

DISTILLATI

Distillato a bagnomaria di sorbo dell'uccellatore, Capovilla	15.00
Distillato di pere Buona Luisa, Capovilla	12.00
Distillato di amarene e marasche, Capovilla	12.00
Grappa al tabacco, Capovilla	12.00
Grappa di amarone legno, Capovilla	12.00
Imperatoria, Genziana, Ginepro, Rosa, Lampone, Distilleria Boroni	12.00
Chartreuse verde, Chartreuse Diffusion	10.00
Acquavite di albicocca, Pojer e Sandri	10.00
Rum Gran Reserva 1888 Brugal	10.00
HAMPDEN Jamaican Rum 8 anni	10.00
Highland Park 12 Whisky	10.00
Amaro China Clementi	10.00
Amaro Dilei, Distilleria Bordiga	10.00
AMARA Liquore Amaro Arancia di Sicilia	10.00
Grappa di Bassano, Capovilla	10.00
Grappa Diciotto Lune, Marzadro	9.00
Limoncello di Sorrento, Villa Massa	9.00
Ciliegia, Fragola, Fico d'india, Mela, Liquori dell'Etna	9.00

SELEZIONE DI TISANE E TE'

Tisana Croce di Vetta. Infuso alla frutta con erbe della Val Venosta	5.00
Tè verde biologico alle foglie e fiori di ciliegio. Dolce, profumato	8.00
Tè verde affumicato al legno di botti di whisky e cacao. Esplosivo	8.00
Tè verde biologico leggermente tostato. Digestivo	8.00
Tè verde biologico con riso soffiato. Dolce, vegetale	8.00

Per garantirne qualità e sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. Il trattamento di bonifica preventiva è conforme alle prescrizioni (Reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

Il personale è a disposizione per fornire informazioni in merito a natura e origine degli alimenti serviti, nonché per esporre il libro degli allergeni.