



Oltre al territorio

Patata e bottarga di lavarello

tuorlo cotto brevemente, iniettato con clorofilla di menta

Asparagi verdi gratinati

spugnone all'olio di mandorla tostata

Bouillabassetti

zuppa di pesce d'acqua dolce, ravioli ripieni di rouille

Trota

lardo di montagna, olio al crescione, estratto vegetale

Confini

ricotta d'alpeggio affumicata, nocciole del Piemonte, un "quasi" sorbetto alla pera

Lieto fine

115 € bevande escluse

85 € percorso vini in abbinamento

Il menu viene servito a tutti gli ospiti del tavolo



Libero pensiero

Un menu a mano libera con piatti scelti dallo chef

3 portate + lieto fine 93 € bevande escluse

63 € percorso vini in abbinamento

Il menu viene servito a tutti gli ospiti del tavolo



Alla carta

È possibile ordinare i piatti del menu anche alla carta

2 portate 80 € bevande escluse

Per i tavoli oltre i 4 coperti si richiede la scelta dello stesso menu