

# INVERNO

45€

## Barbabietola

Barbabietola, arachidi, kefir e melograno



## Maltagliati

Maltagliati di pasta fresca, patate, menta e aglio



## Maiale

Pancia di maiale glassata, mostarda di mela, zucca e rafano



## Scarpetta

Brioche e cremoso al cioccolato 85% e sale maldon



# TRADIZIONE

50€

## Vitello tonnato ieri e oggi

Girello di vitello cotto rosa in due servizi, tradizione e innovazione



## Plin

Ravioli alle tre carni al tovagliolo o con consommè di manzo



## Guancia

Guancia di vitello glassata con il suo fondo e purè di patate gialle



## Nocciola e meliga

Flan di latte, pralinato alla nocciola e mais



# AUTENTICO

65€

## Battuta

Battuta di fassona, uova di trota ed erba cipollina



## Finocchio

Finocchio gratinato, blu del moncenisio, arancia e finocchio fermentato



## Tajarin

Tajarin 40 tuorli, trota affumicata, burro acido e bouillabaise



## Gnocco

Gnocco di ceci, ragù di lumache e salsa al peperoncino fermentato



## 100% Porro

Porro alla brace, bernese al curry verde e polvere di limone



## Cervo

Medaglione di cervo al burro, castagne, topinambur e sumac



## Frutta e verdura

La nostra idea di macedonia invernale



# ALLERGENI

 Frutta a guscio e derivati

 Sedano e derivati

 Crostacei e derivati

 Uova e derivati

 Pesce e derivati

 Glutine

 Lupino e derivati

 Latte e derivati

 Molluschi e derivati

 Senape e derivati

 Arachidi e derivati

 Semi di sesamo e derivati

 Soia e derivati

 Anidride solforosa e solfiti

