

Antipasti

Baccalà* dissalato cotto in olio extravergine d'oliva, soffice di sedano rapa infornato e salsa verde

Cod fish coked in extravirgin olive oil, celeriac mousse and green sauce

13.50

Insalata croccante di gallina, yoghurt al dragoncello, maionese alle nocciole, misticanza e cracker di riso

Hot chicken salad with yoghurt, hazelnuts mayo, fresh salad and rice cracker

13.00

Tartare di cervo* al coltello, crema di gorgonzola e mele renette caramellate

Deer tartare with gorgonzola cream, caramelized apples

13.50

Cremino di asparagi bianchi di Zambana, crumble tirolese e maialino croccante

White asparagus pudding with rye bread crumble and hot crispy pork

12.00

Primi piatti

Come gli asparagi alla bolzanina: cappelletti* fatti in casa ripieni agli asparagi verdi, cremoso d'uovo, brodo al prosciutto affumicato

Home made cappelletti with green asparagus, creamy egg and smoked broth

12.00

Risotto Riserva S. Massimo mantecato cremoso, polvere di funghi

porcini, essenza di funghi, pioppini e aria di levistico

Risotto parmesan style with spring mushrooms, wild mushrooms powder and mushrooms cream

12.00

Tagliolini* all'uovo impasto reale con funghi porcini

Home made tagliolini with wild mushrooms

11.00

Spaghetti Matt Felicetti monograno con gamberi rossi* di Sicilia, nero di seppia e bottarga

Spaghetti Matt Felicetti Monograno with sicilian's red prawn, cuttlefish ink and bottarga

13.50

Secondi piatti

Rib eye croccante di vacca galiziana, carota fondente e soffice di mandorle
Galizia's beef roasted with a crispy crust, carrot and almond mousse
21.00

Lombata di capriolo* al forno , purea di rapa rossa e ginepro
Roasted loin roe on beetroots cream and juniper
23.50

Carrè d'agnello* in crosta croccante con soffice di patate e pistacchio
fondente
Lamb ribs in crispy fresh herbs crust, masse potatoes and pistachio
27.00

Lavarello* al forno profumato al ginepro ed erbe fini, purea di piselli e
panna acida all'aneto
Whitefish roasted with juniper and fresh herbs with peas mousse and dill
yogurt
22.00

Dessert
Creme brûlée alla vaniglia con insalata di frutti rossi
Vanilla crem brûlée with fresh red fruits
6.50

Strudel friabile di mele renette con salsa alla vaniglia del Madagascar
Apples strudel with vanilla sauce
6.50

Soufflé al the' verde con cuore al cioccolato bianco e sorbetto al mango
Green tea hot soufflé with mango ice-cream
7.00

Millefoglie all'arancia con cremoso al cioccolato fondente e gelato al cocco
Millefoglie cake with dark chocolate mousse and coconut ice-cream
7.00

*I prodotti contrassegnati con tale simbolo sono lavorati partendo dal prodotto fresco, abbattuti e conservati a
-18 gradi per garantirne sempre la freschezza
In caso di allergie o intolleranze chiedi al personale di sala la lista degli allergeni