

Menu:

Antipasti:

Seppia* arrosto, sedano rapa, rafano e prezzemolo

Roasted squid, celeriac cream, horseradish and parsley

13.00

Crudità di gamberi rosa*,nuvola di lenticchia rossa e hummus di melanzane

Pink prawn tartare with aubergine hummus and crispy lentils cracker

13.50

Tartare di cervo al coltello con crema di gorgonzola e mele renette caramellate

Deer tartare with gorgonzola cream and caramelized apple

13.50

Velo di riso bianco,carpaccio tiepido di vacca galiziana,crema di melone arrostito ed essenza di cetriolo

Galizia's beef carpaccio on a rice cream, melon gel and cucumber air

13.00

Primi piatti:

Bottone di pasta fresca* ripieno con burrata, limone, pomodoro fondente e tonno scottato

Home made ravioli stuffed with burrata, lemon zest, tuna and tomato sauce

13.50

Tagliolini impasto reale* ai funghi porcini

Home made fresh noodle with wild mushrooms

11.00

Risotto carnaroli Acquerello, polvere di capperi, caffè e bottarga di muggine

Risotto Acquerello parmesan style, cappers powder, coffee powder and bottarga

12.50

Spaghetti Matt Felicetti, centrifuga di rucola, cavolfiore bianco cremoso e polipo* croccante

Spaghetti Matt Felicetti, rocket essence, cauliflower cream and crispy octopus

13.50

Menu degustazione:

**Quattro portate a fantasia dello chef per assaporare un piccolo percorso dentro la nostra cucina €50
abbinamento vini €12**

Secondi piatti:

Fracosta di manzo Black Angus, crema di peperone verde affumicato e carote croccanti
Roasted Black angus beef, smoked green peppers cream and crispy carrot
23.00

Lombata di cervo* arrosto al ginepro, rape rosse fondenti e rabarbaro
Roasted loin of deer with juniper, red turnips cream and rhubarb
25.00

Trota lacustre* al verde del nostro orto: trota al forno crema di zucchine, caviale di trota e fiore di zuccina ripieno
Baked wild trout with zucchini cream trout caviar and zucchini flower
23.00

Pluma di maiale iberico* croccante, meringa di patate e levistico
Roasted iberian pig with mashed potatoes
23.00

Dessert:

**Frolla al burro di malga , cremoso al
caramello salato e gelato alla ciliegia**

**Short pastry made with local butter, salted
caramel mousse and cherrys ice-cream**

7.50

**Creme brûlé alla vaniglia del Madagascar
frutti rossi croccanti**

Vanilla creme brule with crispy red fruit

7.00

L'omelette norvegese oggi:

Gelato alla vaniglia del Madagascar,

**mascarpone, pan di spagna al rum e meringa
in fiamme**

**Norwegian omelette with vanilla ice-cream,
mascarpone and biscuit with rum**

7.00

**Strudel friabile di mele renette e salsa alla
vaniglia**

Apple strudel with vanilla cream

7.00

*i piatti contrassegnati con tale simbolo potrebbero essere congelati all'origine o abbattuti per
garantirne la freschezza e la qualità

-Alcuni dei nostri piatti contengono allergeni, per consultarlo chiedi al cameriere di sala il
registro.