

menu dégustation

amuse gueule

tartare di manzo

affumicato, capperi, ravanella, crostino

€ 22,00

sedano

formaggio di capra, carota, pompelmo

€ 18,00

consommé

3 tipi di funghi, tuorlo, tartufo

€ 12,00

zucca butternut

formaggio di montagna, cipolla, aneto

€ 17,00 € 24,00

merluzzo

beurre blanc, patata dolce, arancia

€ 23,00 € 32,00

4 portate € 79 | 5 portate € 89 | 6 portate € 99
coperto € 4

vitello

patate fondenti, Cime di Rapa, Jus Royal

€ 37,00

agnello

riso speziato, fico, pistacchio

€ 3,00

Mont Blanc

castagne, mandarino, Cointreau

€ 16,00

pan di zenzero

miele, mela, noce

€ 16,00

formaggio die Jumi e Urbanek

4 varietà

€ 13,00

€ 19,00

petit four

abbinamento vini € 36 | € 41 | € 46