

IO PER TE 10 PORTATE

OREO DI STORIONE

SALSICCIA DI CINGHIALE, BROCCOLI E CHIMICHURRI
CANNOLO DI CIPOLLE DOLCI, ROBIOLA E SEMI DI ORTICHE IN ACETO

SARDE DI LAGO AFFUMICATE

PANE DI FARRO, GERMOGLI DI ROVO E PORRI DI MONTAGNA

CAGLIATA VACCINA DI MALGA

PEPERONI ALLA BRACE, CRESCIONE DI ALPEGGIO E LIEVITO MADRE

TAGLIOLINI DI ORTICHE

SUGO DI ARROSTO E SALVIA SELVATICA

RISO CARNAROLI

PRIMO SALE, FIENO, FIORI E PINO MUGO

AGNOLOTTI DI ANGUILLA

RISTRETTO DI FIORI DI SAMBUCO E SUSINE

BRANZINO DI ACQUA DOLCE

OLIVE, CETRIOLI ALLA BRACE, FINFERLI E UVA SPINA

COREGONE

SALSA PIL PIL, RUCOLA E PORTULACA

AGNELLO DELLA VAL DI Fiemme

CREMA DI BARDANA E LAVANDA

DAINO AL ROSA

FRIGGITELLI, LIMONE FERMENTATO E MIDOLLO

CILIEGIE

YOGURT DI CAPRA, TORTA ALLE NOCCIOLE E ACETOSELLA

MORE DI GELSO, FIORI DI FRAGOLE E FIORDALISO

SALVIA, CIOCCOLATO E LIMONE

GRANITA AI FIORI DI SAMBUCO

120€

WINE PAIRING **3** 21€ / WINE PAIRING **5** 35€ / WINE PAIRING **7** 50€

ALLA CARTA ANTIPASTI E PRIMI 22€ / SECONDI 30€ / DOLCI 12€
SERVIZIO DI PANE, OLIO E COPERTO 3 € SOLO SU ORDINAZIONE ALLA CARTA

IN RICORDO DELLA VOSTRA ESPERIENZA, PORTATE PURE CON VOI QUESTO MENÙ

IO PER TE 5 PORTATE

OREO DI STORIONE
SALSICCIA DI CINGHIALE, BROCCOLI E CHIMICHURRI
CANNOLO DI CIPOLLE DOLCI, ROBIOLA E SEMI DI ORTICHE IN ACETO

SARDE DI LAGO AFFUMICATE

PANE DI FARRO, GERMOGLI DI ROVO E PORRI DI MONTAGNA

CAGLIATA VACCINA DI MALGA

PEPERONI ALLA BRACE, CRESCIONE DI ALPEGGIO E LIEVITO MADRE

TAGLIOLINI DI ORTICHE

SUGO DI ARROSTO E SALVIA SELVATICA

BRANZINO DI ACQUA DOLCE

OLIVE, CETRIOLI ALLA BRACE, FINFERLI E UVA SPINA

O

AGNELLO DELLA VAL DI FIEMME

CREMA DI BARDANA E LAVANDA

CILIEGIE

YOGURT DI CAPRA, TORTA ALLE NOCCIOLE E ACETOSELLA

MORE DI GELSO, FIORI DI FRAGOLE E FIORDALISO
SALVIA, CIOCCOLATO E LIMONE
GRANITA AI FIORI DI SAMBUC

65€

IO PER TE 7 PORTATE

OREO DI STORIONE
SALSICCIA DI CINGHIALE, BROCCOLI E CHIMICHURRI
CANNOLO DI CIPOLLE DOLCI, ROBIOLA E SEMI DI ORTICHE IN ACETO

SARDE DI LAGO AFFUMICATE

PANE DI FARRO, GERMOGLI DI ROVO E PORRI DI MONTAGNA

CAGLIATA VACCINA DI MALGA

PEPERONI ALLA BRACE, CRESCIONE DI ALPEGGIO E LIEVITO MADRE

RISO CARNAROLI

PRIMO SALE, FIENO, FIORI E PINO MUGO

AGNOLOTTI DI ANGUILLA

RISTRETTO DI FIORI DI SAMBUCO E SUSINE

COREGONE

SALSA PIL PIL, RUCOLA E PORTULACA

DAINO AL ROSA

FRIGGITELLI, MONE FERMENTATO E MIDOLLO

CILIEGIE

YOGURT DI CAPRA, TORTA ALLE NOCCIOLE E ACETOSELLA

MORE DI GELSO, FIORI DI FRAGOLE E FIORDALISO
SALVIA, CIOCCOLATO E LIMONE
GRANITA AI FIORI DI SAMBUCO

I MENU VENGONO SERVITI UGUALI E PER L'INTERO TAVOLO

90€